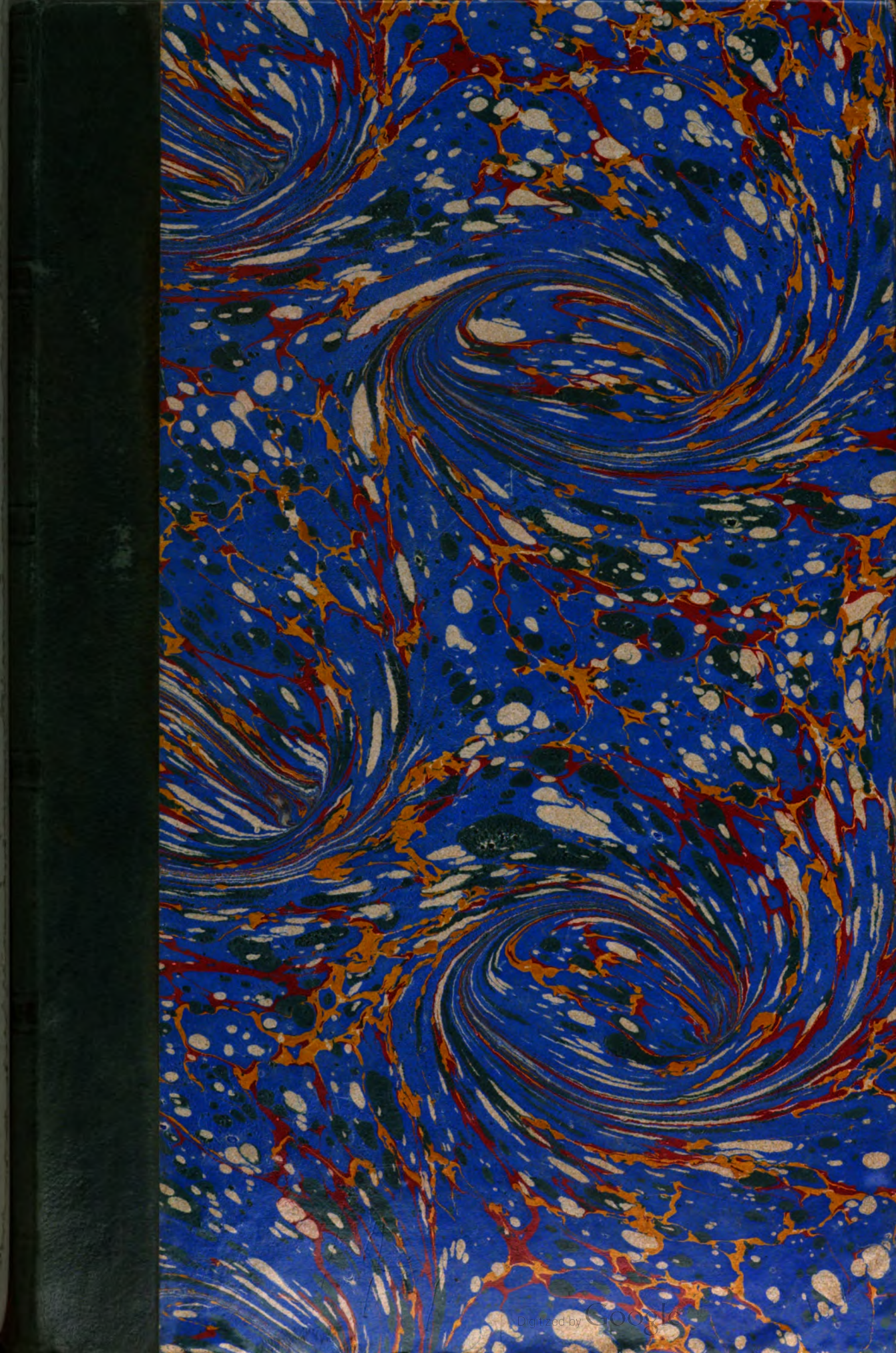

Digitized by Google

Est. 20
Prat. 7
Liv. 10

BERKELEY
LIBRARY
UNIVERSITY OF
CALIFORNIA

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

O ARCHIVO RURAL

JORNAL DE AGRICULTURA

ARTES E SCIENCIAS CORRELATIVAS

Agricula incurvo terram demovit aratro:
Hinc anni labor, hinc patriam, parvosque nepotes
Sustinet;
VIRG. GEORG. Lib. 2 v. 514.

VOLUME VI

LISBOA
TYPOGRAPHIA UNIVERSAL
RUA DOS CALAFATES, 110

1863

Digitized by Google

LOAN STACK

Digitized by Google

S15
A712
v.6

INTRODUCÇÃO

Bem quizeramos nós, que a cada anno de publicação do Archivo Rural, correspondessem grandiosos acontecimentos, dignos de jubilosa memoria, nos fastos da agricultura portugueza. E bem o quizeramos, porque, votando ao progresso da nobre arte de cultivar a terra a mais sincera dedicação, nenhum outro pensamento domina tanto o nosso espirito.

Mas o nosso querer será pouco afortunado?

Tardará muito o complemento dos nossos votos? Não sabemos. A verdade é que a lucta vae travar-se, porque o rumor dos aprestos é já bem distincto.

Alistam-se os soldados, experimentam-se as armas, ouvem-se as vozes dos cabos; tudo annuncia, que a esperançosa *ala agricola*, floreando as suas presagiosas bandeiras, entrará brevemente em campanha, contra a pertinaz rotina, que é o mais poderoso inimigo do progresso, e da civilisação rural.

Quem ganhará a victoria?

Para tomar agouros não será preciso rasgar as entranhas palpitantes das victimas, nem prescrutar o vôo das aves, nem observar a conjuncção dos astros; é no aspecto dos combatentes, que se póde antever o resultado da contenda. Nós os que temos bem firme no coração a crença dos bons principios, não podemos duvidar do triumpho; supportamos os revezes com resignação, porque nos alentam o animo as mais suaves esperanças, porque nos sorri o futuro em dourados sonhos.

Como é grato para quem ama a sua patria contar os estadios do progresso, e reconhecer, que em poucos mezes se ganham espaços, que se perderam em muitos annos!

A instituição dos vinculos, era uma arvore annosa, que em outras eras cobria com a sua benefica sombra, o senhor de terras, que defendia a patria com seu braço robusto, e que ia com a ponta de sua lança abrir as portas do oriente; mas essa arvore estremeceu, empobreceu-se de seiva, desfolhou-se, e seccou, cingida de plantas parasitas. Veio a necessidade de arrancal-a, arrancou-se, e a terra ficou livre, para nutrir desassombradamente as plantas uteis.

O agricultor regava a terra com o suor do seu rosto, vingavam os fructos, mas era a mão impiedosa do usurario, que vinha colher os mais succulentos. A espada de uma lei justa alçou-se sobre essa mão, o usurario terá de fechar as suas insaciaveis garras, e o agricultor colherá para si a flor das suas producções.

Estagnava-se o sangue social em veias tortuosas, e como não podia girar entorpeciam-se os centros da vida. Transformaram-se os orgãos materiaes do corpo social, e as *locomotivas* assignalando nos ares, com caracteres de fumo, a marcha triumphal da civilisação, atravessaram em poucos dias o coração do paiz, excitando todas as forças productivas, e creando novos centros de actividade industrial.

Estas são as premissas; sem grande esforço de raciocinação se podem deduzir consequencias.

Que face apresentará a agricultura portugueza d'aqui a dez annos?

R. de Moraes Soares.

Digitized by Google

VETERINARIA PRATICA

Esforço do curvilhão. — Esforço do joelho. — Laryngite. — Acrobustite. — Raça ou quarto

6.° **Esforço do curvilhão** *(entorse tibiotar siana)*. Consiste na extensão forçada do apparelho ligamentoso d'esta articulação.

Este mal, a que os poldros são frequentemente expostos, é causado ordinariamente por movimentos bruscos e violentos, ou trabalhos excessivos e imprudentes.

A manqueira, que é mais ou menos forte, o engorgitamento, o calor e a sensibilidade do jarrête, onde a menor pressão augmenta consideravelmente a dôr, precisam de uma maneira decisiva o diagnostico do accidente que nos occupa.

Se não é combatido a tempo por um tratamento conveniente, a arthrite, a exostose, ou a hydropesia articular é o resultado inevitavel.

Se, quando é recente, não cede nem aos refrigerantes, nem aos emollientes ou relaxantes, nem ás fricções resolutivas com os oleos essenciaes, é mister, e quanto mais depressa melhor, empregar os topicos irritantes, mesmo os mais energicos.

No estado chronico, esta entorse torna-se muitas vezes incuravel. Todavia o fogo, depois do unguento vesicatorio, tem sido por muito tempo, e é ainda para alguns praticos, o sr. Verheyen é d'este numero, o principal remedio que se lhe deve directamente oppor.

7.° **Esforço do joelho** *(entorse da articulação radio-carpiana)*. Esta juncta é, como todas as outras dos membros, susceptivel de se esforçar.

O mal em questão, ainda que raro, tem logar comtudo algumas vezes, em consequencia de quédas ou grandes saltos.

Os symptomas locaes que o caracterisam são faceis de conhecer; segue a mesma marcha, póde ter as mesmas terminações, e exige o emprego dos mesmos meios therapeuticos que o accidente que acima descrevemos.

4.° **Porco.** A esquinencia aguda dos animaes da especie porcina termina geralmente pela gangrena, o que faz com que não poucas vezes se confunda com as *cer-das picadas*[1], e tem uma marcha rapida.

É commum no nosso paiz, onde se mostra esporadicamente, ou grassa sob a fórma enzootica ou epizootica.

É devida a muitas causas, ordinariamente difficeis de determinar, mas entre as quaes tem o primeiro logar a habitação em pocilgas humidas e frias ou immundas e insufficientemente arejadas.

O quadro symptomatico que apresenta o porco no momento da evolução da angina é o seguinte: tristeza, pouca appetencia, marcha lenta, difficuldade na deglutição da comida e da bebida, que sáe em parte pelos nasaes, grunhidos frequentes e rouquenhos, respiração accelerada e ruidosa, olhos injectados, grande anciedade. O animal tosse e vomita de vez em quando.

Em pouco tempo manifesta-se uma tumefacção maior ou menor em tôrno da garganta, tendo por caracteres o ser molle, rubra e dolorosa, a bocca é aberta, a lingua pendente e de um vermelho carregado, a respiração torna-se muito laboriosa, e desenvolve-se uma febre intensa. Ás vezes a inflammação invade alguns dos orgãos thoracicos respiratorios, complicação nimiamente grave.

Quando se não faz nada para suspender os progressos do mal em questão, ou logo que os meios empregados para o debellar tem sido infructiferos, reveste elle o caracter gangrenoso, e apparecem os symptomas que denunciam este estado, taes como balanceamento nervoso da cabeça, lingua livida, salivação filosa, abundante e de cheiro desagradavel, corrimento nasal de uma materia purulo-sanguinolenta e fetida, ar expirado frio, prostração extrema das forças musculares, diminuição geral do calor da pelle, perda da sensibilidade d'esta parte, quéda das sedas á menor tracção, olhos mortiços; em fim, sobrevém uma tranquillidade enganadora, preludio de uma morte certa, pois que o animal perece dentro em muito pouco tempo.

Um porco atacado de laryngite deve ser immediatamente separado dos outros, apesar mesmo d'esta molestia não ter caracter contagioso, porque a presença constante dos productos infectos e deleterios da secreção morbida do nariz no ultimo periodo podem ser mui nocivos.

Na invasão do mal os meios curativos geralmente reconhecidos como mais effi-

[1] Vide o 2.° vol. do *Archivo*, pag. 96.

Digitized by Google

cazes consistem no emprego de fricções repetidas e fortes de essencia de terebenthina, de linimento ammoniacal camphorado ou de unguento vesicatorio sobre a superficie do engorgitamento do pescoço, na sangria praticada nas veias da cauda e das orelhas, mais ou menos copiosa e reiterada, segundo a inflammação é ligeira ou intensa, na administração de um vomitivo (emetico, 20 centigrammas; agua distillada, 100 grammas), e no uso de bebidas frias, compostas de soro de leite, d'agua e vinagre, d'agua com cremor tartaro soluvel ou com sulphato de soda.

Se com este tratamento os caracteres inflammatorios não desapparecem, e é evidente a fatal tendencia para a gangrena, cumpre incisar e cauterisar profundamente com o ferro em brasa aquelle engorgitamento, e injectar na bocca com uma seringa infusões de plantas aromaticas ou decoctos de casca de carvalho, de salgueiro ou de folhas de nogueira mais ou menos acidulados com acido chlorhydrico.

Quando a esquinencia é complicada de irritação bronchica ou pulmonar, a administração dos medicamentos tonicos excitantes é algumas vezes de grande utilidade. Aquelles que têem, no parecer do sr. Verheyen, e outros clinicos habeis e de selecta instrucção, produzido melhores effeitos, são a genciana e a baga de zimbro.

Tal é o tratamento que tem sido mais vantajosamente empregado para combater a especie morbida subjeita; porém, em todos os casos, deve ser auxiliado por um regimen appropriado e cuidados hygienicos bem dirigidos.

2.° Boi. N'este animal a acrobustite é mais grave e frequente que no cavallo, especialmente por causa da pouca capacidade e grande comprimento do fôrro.

É geralmente attribuida á presença no orificio do prepucio de febras de palha, substancias excrementicias e outros corpos estranhos que se apegam mais ou menos fortemente aos abundantes e compridos pellos que guarnecem esta parte sempre humida, oppondo-se á livre passagem da urina. Póde egualmente ser o resultado da accumulação da materia sebacea, e ainda d'outras causas.

O engorgitamento pastoso máior ou menor que se produz no bordo livre do fôrro affecta quasi sempre uma fórma sub-inflammatoria.

A rez urina por pequenos jactos ou gotta a gotta, mediante esforços expulsivos energicos e continuos; a mucosa do prepucio rasga-se e ulcera-se n'uma grande extensão; cobre-a uma materia pardacenta, concreta, de cheiro intoleravel que, por sua densidade e volume, augmenta consideravelmente a gravidade do mal. Se estes symptomas persistem por muito tempo, o boi desfaz-se de carnes a olhos vistos.

È preciso lavar com agua ligeiramente alcalina e limpar convenientemente a cavidade prepucial, extrahindo com o dedo untado d'azeite os corpos estranhos que nella possam existir; praticar muitas injecções, primeiramente aromaticas, depois adstringentes (decoto de casca de carvalho, 1/2 litro; pedra hume, 4 grammas; oleo essencial de terebenthina, 1 gramma; camphora, 2 grammas), e em fim, se houver um crescido numero de ulceras, injecções causticas, como a agua phagedenica, a dissolução aquosa de azotato de prata, a agua de Rabel, etc.

Quando a acrobustite é já muito antiga, é necessario incidir largamente o fôrro de diante para trás se se não quer vêr surgirem accidentes assás graves, taes como a retenção de urina, os depositos purulentos, etc.

O uso de beberagens diureticas para diminuir as qualidades acres da urina e tornal-a de alguma sorte emolliente, completam o tratamento e acceleram a cura que, ordinariamente, se não faz esperar muito tempo.

Raça ou quarto.—Taes são os nomes dados pelos veterinarios hespanhoes e portuguezes a uma fenda mais ou menos visivel da superficie exterior da parede do casco cavallino, segundo se apresenta na pinça ou na quarta parte.

As raças e quartos, que vêem, as primeiras aos pés posteriores, e os segundos ao lado de dentro dos anteriores, observam-se de ordinario nos solipedes que têem naturalmente as ungulas aridas, inflexiveis e frageis, ou que se tornam assim por uma causa qualquer. Apparecem sobretudo nos dias quentes e sêccos do estio, especialmente nos cavallos que trabalham e correm sobre chão calçado.

Podem tambem provir de feridas da cu-

Digitized by Google

tidura, do galapago, do gavarro encornado e cartilaginoso mal curados, etc.

O mau habito que têem certos dos nossos ferradores do grosarem a taipa até á corôa, parece exercer sobre o desenvolvimento das brechas ungulares uma influencia assaz favoravel.

As fendas em questão podem ser, segundo sua profundidade, *superficiaes* ou *profundas;* segundo sua extensão, *completas* ou *incompletas*; segundo sua data, *antigas* ou *recentes*; segundo as desordens que occasionam, *simples* ou *complicadas.*

1.° A fenda superficial, assim chamada porque não chega até ao vivo, não determina a manqueira e é facil de remediar; a profunda, que é a inversa da precedente, produz uma claudicação bastante forte, dá muitas vezes logar a accidentes mais ou menos graves e demanda um tempo consideravel para curar inteiramente.

2.° A fenda completa é a que se estende desde a raiz do pello até ao bordo inferior da muralha; a incompleta, reside circumscripta a um ponto da altura d'esta parte da unha.

3.° Quanto ás fendas antigas ou recentes, seria ocioso definil-as.

4.° A fenda simples é a que não vem acompanhada de nenhuma alteração do tecido podophylloso; a complicada, pelo contrario, póde existir com lesões differentes das partes sensiveis do pé, taes como inflammação, caria, necrose, etc.

Estas differentes variedades de raça e quarto não são jámais absolutas: n'um mesmo ponto se encontram reunidas sempre muitas d'ellas.

Em geral, quando as gretas attingem as partes vivas, a marcha é mais ou menos dolorosa, estas sangram ou fornecem um pus denegrido e fetido. O quarto fecha-se no tempo do levante do membro, abre-se durante o pouso, o contrario tem logar para a raça.

Quando a fenda ungular é simples, recente, incompleta e superficial, basta immobilisar, tanto quanto possivel, os dois bordos da divisão da taipa por meio de uma lamina ou haste de um pequeno cravo de ferrador, perfeitamente aguçada e batida, rebitada em cada extremidade, meio de cura em verdade excellente; ou diminuir a espessura d'estes bordos com uma grosa, ou melhor com a legra até ao fundo da racha, de maneira a impedir as compressões ou attritos que podem resultar dos diversos movimentos do pé; ou ainda abrir com o mesmo instrumento de cada lado da solução de continuidade um sulco parallelo. Após a pratica de um ou outro d'estes dois ultimos processos, devem applicar-se pranchetas de estopa impregnadas de alcatrão caustico, de terebenthina, de tintura de beijoim, de aloes ou de myrrha sobre todo o comprimento da parte adelgaçada ou excavada, de modo a prevenir o desenvolvimento de cerojas, [1] conservando tambem toda a extensão da parede sempre bem untada com uma substancia gorda (unguento de pé, oleo de linhaça cozido, etc.)

A applicação de algumas pontas de fogo ou de um bocado de unguento vesicatorio sobre a parte da cutidura que corresponde á greta, é indispensavel para modificar e activar a secreção cornea d'este orgão.

Em caso de raça ou quarto complicado, antigo, completo e profundo, levante-se totalmente a porção da muralha que cobre os tecidos lesados e cortem-se ou cauterisem-se ligeiramente com as barbas de uma penna ensopadas nos causticos cathereticos liquidos: agua de Rabel, acido azotico diluido em agua, etc. Seguidamente encher-se-ha toda a superficie da ferida com compressas ou lichinos embebidos de terebenthina ou de espirito de vinho que se mantêem fixados com a competente ligadura.

O curativo só se renova no fim de quatro ou cinco dias, salvo se a dôr for forte e lancinante, ou a suppuração copiosa.

A fim de coadjuvar o tratamento que vimos de expor, deve-se assentar uma ferradura bocca de cantaro, em caso de quarto, e uma ferradura prolongada no lume com dois altos guardascascos aos lados, em caso de raça. Uma chanfradura, especie de triangulo, praticada com a legra no bordo inferior da pinça ou da quarta parte, é tambem de utilidade bem conhecida para evitar o apoio da ferradura sobre a parte da taipa que está rachada.

É de regra commum, em todas as doenças do pé, que reclamam uma operação cirurgica, amolfecer preliminarmente o casco por meio de cataplasmas emollientes ou de *fianças*, excepto quando a operação é de uma necessidade urgente.

Julgâmos inutil lembrar que o animal affectado de raça ou quarto carece de re-

[1] Vide o n.° 7.° do 5.° vol. do *Archivo*, pag. 179.

Digitized by Google

pouso completo por alguns dias. O trabalho prematuro, depois da cura radical, dá logar a recidivas, a que é muito subjeita esta doença.

Não se deve comprar nenhuma bêsta cavallar, muar ou asnar cujo pé é affectado de fendâs, a menos que não seja para trabalhar a passo e em terreno macio e humido. Devemos advertir que certos contractadores de bestas, verdadeiros *ciganos*, têem o cuidado de occultar as gretas do casco com sebo, cera ou unguento de pé ennegrecido com pós de sapatos.

Emfim, não terminaremos este artigo sem fallarmos da mistura recentemente preconisada pelo sr. Defays, professor na escola veterinaria de Bruxellas, para tapar as brechas ungulares. A mistura é a seguinte:

Gutta-percha.....	2 partes
Gomma ammoniaco.....	1 »

Amollece-se a gutta-percha em agua quente, e corta-se depois em bocados do tamanho de uma avelã. Misture-se com a gomma ammoniaco, e faça-se derreter tudo a lume brando, n'uma cassarola de ferro estanhada. Agite-se a massa até ficar homogenea e com a côr de chocolate. Limpe-se a superficie da taipa e seque-se bem. Applique-se, estendendo-a, com uma espatula de ferro um pouco quente.

J. M. Teixeira.

CONTABILIDADE RURAL [1]

31 — Conta de adiantamentos ao solo. — Quando tratámos do inventario geral, definimos o que se entendia por avanços ou adiantamentos ao solo, e analysámos a sua composição. Dissémos que as sementes, o trabalho e os adubos eram as tres formas debaixo das quaes uma parte, maior ou menor do capital agricola se achava encorporado na terra. A conta que nos vae occupar é, portanto, destinada a fazer conhecer ao lavrador a importancia e qualidade dos avanços de cultura.

Esta conta é precisa, sobretudo, em uma grande exploração; porque os avanços constituindo parte valiosa e notavel do capital circulante, que na terra fica, para brevemente ser consumido pelas culturas successivas, são desta arte convenientemente apreciados, claramente definidos e registrados no inventario geral, e facilmente referidos ás terras e culturas de que procedem, ou para que se destinam.

Deve haver um mappa especial em que os avanços são lançados com as precisas minudencias, e do qual se extrahe os elementos necessarios para a substancia da conta de que estamos fallando.

É porque as sementes, os trabalhos e os adubos não dão em um determinado anno todo o seu resultado, que se torna necessario o uso desta conta. É porque no mesmo anno duas ou mais culturas podem aproveitar das mesmas despezas, que se torna ainda conveniente a organisação da conta de avanços. — É nestas duas razões que ella tem o seu fundamento, aliás dispensar-se-hiam as verificações, registros e transferencias dos valores representados pelos adiantamentos ao solo. Escolhemos um exemplo bem frisante, com o fim, não só de mostrar como as coisas se passam, mas tambem de observar a importancia economica de certos factos ruraes: Todos sabem que a batata é uma das culturas de raizes, que pede muitas operações agrarias, e que, por esta mesma razão, é uma das que deixam o solo mais apto para receber outra cultura. O lavor dado ao solo para executar a colheita dos tuberculos é uma bella lavra de preparo. Seria justo, á vista d'isto fazer, supportar á cultura da batata todas as despezas de amanhos praticados durante a sua vegetação? Seria isso attinente á determinação rigorosa do preço de custo dos productos desta cultura e dos da cultura immediata? Sem duvida, não.

Sabe-se a quanto sobem taes despezas, pela respectiva escripturação. É uma questão de economia rural a avaliação do que existe e deve caber ás futuras colheitas.

Ha duas condições principaes a satisfazer com relação aos avanços. A primeira é que se não deve attribuir a differentes culturas mais do que lhes compete; assim a distribuição por quotas eguaes é para a maior parte das culturas falta de rigor; não o é, todavia, da mesma sorte, para os differentes annos de duração de uma mesma cultura, por exemplo a de alguns prados artificiaes. Isto é fundado na diversa natureza das culturas, que torna umas mais exigentes do que outros, não só em rela-

[1] Continuado de pag. 627, vol. v.

Digitized by Google

ção aos estrumes, como tambem aos amanhos da terra.

A segunda condição é que o lavrador não deve dar uma existencia arbitraria aos avanços; mas deve procurar approximar-se o mais possivel da verdade. Com effeito seria prejudicial dar aos avanços uma duração que elles realmente não podem ter, dividindo-os por um maior numero de plantas ou de annos. É necessario que aquelles valores que foram effectivamente consumidos, cessem de figurar no inventario por meio da conta de avanços ao solo.

Uma pergunta cabe agora fazer. Quando é que se deve attribuir a uma cultura a parte dos avanços que lhe compete? A occasião, a mais conveniente, é quando se trata de saldar as contas, ou melhor, quando effectivamente se saldam; porque nesta occasião é que se sabe, ao certo, a quanto sobem todas as despezas, e que se póde calcular a parte que formam os avanços.

De cultura para cultura, e de anno para anno, vão passando estas despezas adiantadas, que o inventario accusa, até á sua completa amortisação. Os avanços podem ser destruidos por qualquer acontecimento desastroso do anno. Neste caso, a cultura primaria tem de supportar todas as despezas, que um sinistro aniquilou, ou, por outra, não ha avanços a trespassar de cultura para cultura ou de anno para anno, pois que não existem.

Ha todavia despezas, que ainda não tem uma applicação definitiva quando se organisa o inventario, ou que ainda se não attribuiram a tal cultura, porque se realisam sem um destino previamente determinado. Logo que se sabe a cultura que vae occupar a terra em que os avanços foram feitos, e se lhe abre uma conta, é esta que deve receber no seu debito a respectiva importancia. Mas, se, antes da applicação, os avanços são destruidos, é claro que não ha conta de cultura que supporte o prejuizo. Ha todavia uma perda que deve influir sobre o resultado geral da exploração; e por isso é a conta de perdas e ganhos que tem de figurar.

Depois d'estes preliminares, o resto facilmente se comprehende.

Debito. — Cumpre debitar esta conta por todas as despezas de trabalhos, de sementes, de estrumes e d'outros adubos que hajam de se applicar a qualquer terreno ou cultura ou d'estes provenham.

As contas credoras, neste caso, são diversas contas de cultura, que não aproveitaram ou consumiram todas as despezas da natureza que aqui nos importa.

Deve-se tambem debitar por as despezas de egual natureza, quando são feitas sem difinitiva applicação. N'este caso as contas credoras são outras, taes como as que fornecem o trabalho e os adubos. Os elementos para formar estas partidas encontram-se nos livros dos gados, de estrumes, de jornaleiros, etc.

Credito. — Á maneira que as terras que encerram adiantamentos se vão sujeitando á cultura, vae sendo creditada *a conta de avanços ao solo* pelos valores respectivos, o que tem logar no principio do ánno, e durante elle com as culturas que se vão succedendo no solo.

Como esta conta registra valores que podem ser aniquilados por qualquer accidente, deve, quando isto acontece, creditar-se com a conta de perdas e ganhos.

No fim do anno ha a partida de saldo, como vamos vêr.

Saldo. — Como esta conta serve apenas para uma verificação, deve saldar-se por meio da *conta de inventario de saida*. Effectivamente o saldo constitue uma parte do activo do lavrador, e deve por isso figurar no debito d'esta ultima conta.

Encerra-se, por consequencia, a conta de avanços ao solo, por um artigo de credito, por meio do qual são entregues ao inventario de saida os valores activos existentes sob a forma de avanços de cultura.

Se a amortisação dos avanços anteriores teve logar durante o anno que finda. a conta que nos occupa apresenta-se saldada por si mesma.

No anno immediato esta conta recebe do inventario de entrada a somma dos avanços que entregou ao inventario de saida, no anno proximamente findo.

Contas de fabricação de diversos productos agricolas. — Comprehendemos aqui as contas que indicámos com os numeros 32, 33, 34, 35, 36, 37, e 38 (Arch. Rur. n.º 11, 5.º anno), cuja ordem correspondente a estes numeros é a seguinte:

Fabricação de queijos.
» da manteiga
» dos azeites
» dos vinhos e vinagres
» do assucar
» da aguardente
» do carvão

Digitized by Google

Todas estas producções teem por materia prima um producto agricola, e tem, por esta razão, estreitas relações com as contas de cultura, de animaes, etc.

Tão intimas são estas relações que a maior parte das vezes, estes ramos de industria que vimos de ennumerar, se acham confundidos na mesma conta que lhe fornece a materia primeira. Assim a fabricação do queijo e a da manteiga andam annexas á conta da vaccaria ou estabulo; a do carvão, á das matas e florestas, etc.

Isto não quer dizer que a sua importancia não seja muitas vezes tal, que torne muito conveniente e vantajosa uma conta distincta, unicamente destinada á operação multipla e complicada do fabrico em larga escala, deste ou d'aquelle producto.

Quando tratámos das differentes contas de producção notámos isto mesmo.

Vamos resumir em artigos geraes o debito e credito d'estas differentes contas.

Debito. — O primeiro artigo de debito que se offerece logo que se abre uma d'estas contas, é o que se refere aos valores procedentes do *inventario de entrada*; isto é a importancia de todo o material proprio de cada fabricação, que é variavel segundo se trata da producção da manteiga, dos vinhos, dos azeites, etc.

Este artigo abrange as machinas, instrumentos e utensilios diversos, que teem uma applicação especial para cada uma d'estas especulações.

Escusado é fazer aqui a enumeração de todos estes meios ou instrumentos da producção. É no inventario que se devem encontrar todas as minuciosidades.

Debitam-se por todos os objectos que o armazem forneça a cada fabricação especial; por todos os objectos comprados, e que são necessarios para satisfazer a diversas operações, como o carvão, o enxofre, etc.

Para os productos que cada uma d'estas contas receba das differentes culturas ou especies de animaes, como o leite para fazer os queijos e a manteiga; a uva para fabricar o vinho; a beterraba para extrahir o assucar, etc;

Pelo augmento do material, proveniente de novas acquisições;

Pelos reparos ou concertos effectuados na material existente;

Pela remuneração do pessoal empregado em cada fabricação;

Em fim devem debitar-se por todo o movimento de entrada de valores, que lhes seja applicavel, como a parte proporcional de despezas geraes, premio de seguro, etc.

Credito. — Compõe-se o credito das contas que nos occupam, das partidas que em geral vamos apresentar:

Creditam-se com a caixa pelos differentes productos realisados em dinheiro, segundo o preço da venda;

Pelos productos fornecidos ao consumo interior da exploração. Estão n'este caso a manteiga, o vinho, o azeite, o assucar, etc., que dão entrada na *conta de gastos de casa*; os residuos que se dão ao gado ou que entram na estrumeira, como os bagaços, as bôrras, o sôro do leite, etc;

Pelos productos que dão entrada no armazem;

Pelo valor dos productos existentes na adega, na queijaria, etc., por occasião do inventario geral e encerramento das contas;

Pelo valor do material a cargo de cada conta de fabricação, e pelo valor da venda do material, addicto a qualquer d'estas contas;

Em fim cumpre creditar estas contas todas as vezes que haja saida de valores debaixo de qualquer forma.

Saldo. — Todas estas contas especiaes teem a sua razão de ser no fim especulativo ou industrial que o lavrador procura conseguir, exercendo em ponto grande diversos ramos de industria agricola. Se elle procurasse tão somente satisfazer ás necessidades da sua casa e dos empregados da cultura, saldaria estas contas de producção com uma partida de debito da conta de gastos de casa. N'este caso, só por motivo d'instrucção propria, valeria a pena formar contas especiaes ás producções a que nos temos referido; porque, de outra sorte, a maior parte d'estas deixaria, por conveniencia da escripturação, de ter uma entidade distincta, e ficariam confundidas nas contas de producção, de onde ellas recebem a materia prima.

Por consequencia, 'alem da excepção que acabamos de mencionar, todas as contas de que temos fallado, n'este artigo, são tidas na ordem de contas de verdadeiras especulações, que visam a um producto liquido, que produzem para o mercado, e que se arriscam a todas as contingencias de perda ou ganho, inherentes aos ramos de producção que assumem aquelle caracter.

Digitized by Google

Lançadas, portanto, as partidas de inventario de saida, relativas ao material e áquella parte dos productos que fica existindo dentro de cada fabrica, resta operar o saldo por meio *da conta de perdas e ganhos*. Será uma partida de debito se tiver havido ganho, ao contrario será um artigo de credito, se tiver havido perda É facilimo comprehender isto, depois do que por vezes temos dito e repetido a respeito do mechanismo da conta de perdas e ganhos.

(Continúa.)

A. M. dos Santos Viegas.

OS PRASOS E A SOCIEDADE

I

> Deve-se a este contracto (á emphyteuse) grande parte da agricultura, e da população deste Reino, e antes convirá promovel-o do que transformal-o contra a vontade de seus donos.
>
> *Corrêa Telles.*

> O estado emphyteutico dos terrenos deste reino não prejudica, antes promove a agricultura.
>
> *J. P. Ribeiro ref hist. pag.* 2.ª

> Para mim o grande meio de progresso na cultivação do paiz, da melhor distribuição da população, do melhoramento das classes laboriosas, do chamamento dos proletarios ao gozo da propriedade, e por ella aos bons costumes, e ao amor da familia, e da patria,—é a emphyteuse.
>
> *Herculano.*

A emphyteuse data de tempos mui remotos. Os egypcios, os gregos, e os judeus parece que já a conheciam, posto que mais similhante ao contracto censitico, do que ao *direito emphyteutico* dos romanos, que é a origem da que depois vigorou, mais ou menos, nos differentes estados da Europa, e serviu de norma para as outras instituições, que com ella se assimilham.

Desde o principio da fundação de Roma, e da primeira divisão das terras entre os cidadãos romanos, houve um fundo de reserva excluido da apropriação particular, que foi o nucleo do *ager publicus*, successivamente augmentado pelas concessões voluntarias dos povos, pela confiscação em diversas proporções, ou mesmo na totalidade do territorio conquistado, pelas adjudicações forçadas, pelos bens dos condemnados, e pelas heranças jacentes, muito frequentes em razão da complicação das successões.

No tempo da Republica, estas terras eram dadas aos cidadãos pobres para nellas se estabelecerem, ou fundarem colonias, e outras arrendava-as o Estado por certa pensão annual, constituindo ambas estas especies até á epocha imperial o denominado *ager publicus*.

O detentor do *ager publicus* em relação a outra qualquer pessoa tinha uma fruição protegida pelo Pretor; a sua posse estava no commercio, era garantida pelo magistrado, e vinha a ser uma especie de propriedade transmissivel por doação, por venda, e por successão: o direito que a regulava era bem differente d'aquelle que competia ao proprietario de *ager privatus*, mas os seus effeitos praticos eram os mesmos.

Em relação, porém, ao Estado, achava-se em uma posição muito diversa, por que a sua fruição era um simples uso, uma posse, e não um dominio, e por consequencia os seus titulos eram sempre precarios, e revogaveis, nem a prescripção lhe aproveitava.

Aquella parte do *ager publicus* que foi concedida aos cultivadores, ou por adjudicações feitas pelos censores em nome da Republica, ou por sub-concessões dos primitivos adjudicatarios, como a que tinham as cidades, os collegios de sacerdotes, e as vestaes, com obrigação de pagarem uma certa pensão annual, constituiu o denominado *ager vectigalis*, de que nenhuma menção fazem os escriptores do tempo da Republica, mas que no governo dos Imperadores foi o unico resto do patrimonio publico, completamente alienado ou confundido com o destes, e prestou objecto a numerosas disposições do direito imperial.

Quando estas terras dadas, ou vendidas com o onus de uma pensão perpetua, e annual eram incultas, e tinham de ser arroteadas, chamavam-se emphyteuticas, do verbo grego (*implanto, insero*).

O arrendamento perpetuo foi d'alguma sorte o precursor da emphyteuse. Decorreu, comtudo, mais de um seculo até que se vencesse a distancia que separa estes dois contractos. Depois da locação perpetua applicada ao *ager vectigalis*, e aos fundos do dominio imperial é que esta situação se apresentou bem caracterisada pela expressão: ***jus privatum, salvo canone.***

Digitized by Google

No Digesto encontra-se um titulo que que se inscreve: — *si ager vectigalis vel emphyteuticarius* —, e por esta inscripção parece que o campo vectigal e o emphyteutico eram uma, e a mesma coisa. Em verdade, o primeiro tomado no sentido generico comprehende o segundo, como o genero comprehende a especie. Porém, se se toma no sentido estricto, é muito differente, porque é um verdadeiro arrendamento perpetuo regulado pelos principios da locação e conducção, emquanto que a emphyteuse, é um contracto de natureza diversa, e com condições que lhe são particulares.

É certo que a emphyteuse, na sua origem, tambem era perpetua, segundo a *L. 1 ff. si ager vectigalis vel emphyteuticarius. Loca omnia fundive reipublicae perpetuariis conductoribus locentur. L. 3 cod. de loc. præd. civ.*

A conveniencia destas disposições é manifesta, porque os arrendamentos de curta duração, se tem a vantagem de não embaraçar a circulação de bens, apresentam o grave inconveniente de o rendeiro os não cultivar com cuidado, na certeza de que cedo passarão a outro. Mas, nem no Estado, nem nas corporações se podia dar esta vantagem, porque raras vezes os alienavam, e o inconveniente tornava-se mais grave, porque ellas não tinham, nem podiam exercer a mesma fiscalisação, que os particulares.

A emphyteuse foi tambem expediente de que se serviram os proprietarios romanos para illudir a disposição das leis Lecinias, que prohibiam, que qualquer cidadão possuisse mais de 500 geiras de terra. (*Dureau de la Malle*, Economia Politica dos Romanos, tom 2.°, pag 277.)

« A emphytheuse (diz um insigne escri-
« ptor, mr Chavanne, na Historia das Clas-
« ses Agricolas em França) não era crea-
« ção das leis romanas. É verdade que nós
« não a conhecemos senão pelas leis do
« Baixo-imperio, mas ella existia antes;
« não é uma invenção dos juris-consultos
« romanos, e pelo menos é a consagração
« de um estado economico anterior. »

« A emphyteuse (continua o mesmo
« auctor) era tambem um contracto de ro-
« teação de terras. O codigo, fallando deste
« contracto, que era feito para as terras
« do fisco, diz, que os homens que tem
« fertilisado pelo seu trabalho um campo
« esteril, adquirem por esse unico facto
« a sua posse perpetua e hereditaria, e
« por essa razão se conheee, que a em-
« phyteuse continha desde o principio o
« germen de uma verdadeira propriedade
« para o emphyteuta, e que os germens
« dessa propriedade, por imperfeita, e su-
« bordinada que fosse, podiam ser desen-
« volvidos pelo trabalho, e pelo tempo. »

Os proprietarios incapazes de cultivar por sua mão, e que não encontravam rendeiros, ou aquelles que não tinham meios para dar por outra forma cultura ás suas terras, ou para reedificar os seus predios, que caiam em ruina; e a necessidade que tinham os donos dos latifundios de crear pequenas culturas, e formar explorações limitadas e restrictas, como exigiam as suas conveniencias economicas, encontraram um grande recurso na emphyteuse, de que lançaram mão as corporações e os particulares, emphyteuticando as suas terras incultas, e as mesmas cultivadas, e até os predios urbanos, em forma que no seculo 4.° da era christã nada havia mais usual, que a emphyteuse.

Esta necessidade foi a principal causa da introducção do direito emphyteutico, e na legislação romana, com cujo systema, sempre manifestamente tendente á consolidação, é opposto á decomposição do direito de propriedade, pouco se conformava, e é por este modo que, além da opção concedida ao senhorio em todos os casos de alienação, se póde explicar a multiplicidade de commissos, a que a emphyteuse estava sujeita.

Por muito tempo questionaram os jurisconsultos sobre a natureza da emphyteuse, confundindo-a uns com a compra e venda, e outros com a locação e conducção, porque d'ambas ellas participava, até que o Imperador Zenão a estabeleceu como instituição *sui generis*, fixando uma época muito importante da historia deste contracto.

Zenão, na constituição, em que elevou a emphyteuse a contracto independente, dispoz, que tudo quanto se estipulasse por escripto neste contracto fosse rigorosamente observado; e que não havendo estipulação alguma em contrario, acontecendo perecer totalmente a cousa emphyteuticada, era em prejuiso do senhorio, e não do emphyteuta; mas que se a deterioração fosse parcial, ou leve, em forma que não offendesse inteiramente a substancia da coisa, o prejuiso seria por conta

Digitized by Google

do emphyteuta. Não definiu, porém, a emphyteuse, nem declarou em que ella consistia, tão vulgar era já então este contracto!

Nas Institutas, tit. 3 *de locat. et conduc.* é que expressamente foi declarado que a emphyteuse, propriamente dita, bem como a das terras do dominio imperial, era a fruição perpetua de um fundo de terra ou de outro qualquer immovel.

O titulo do Cod. de Justiniano, que se inscreve — *de jure emphyteutico* — não é senão a compilação de tres constituições promulgadas accidentalmente para resolver controversias. Todos os pontos incontroversos da doutrina da emphyteuse não foram incluidos neste titulo.

A emphyteuse entre os romanos era perpetua por sua natureza, segundo se conhece das leis citadas. Comtudo, como a constituição de Zenão, e a segunda de Justiniano mandavam guardar todos os pactos que se convencionassem nos contractos emphyteuticarios, nada impedia os proprietarios impossibilitados por suas circumstancias apuradas de fazer certas despezas para a restauração ou melhoramento da sua terra, contractando uma emphyteuse temporaria em parte de seu patrimonio, para depois o tornarem a receber melhorado, ou os devedores sobrecarregados de dividas de se libertarem dellas por este modo similhante á antichrese.

A Novella 7.ª, procurando obstar ás alienações abusivas dos bens das egrejas, e dos outros estabelecimentos de piedade, ou caridade, prohibiu toda a emphyteuse perpetua dos bens destes estabelecimentos, e só permittiu a temporaria, e essa mesma sujeita a certas solemnidades prescriptas no interesse de uma boa administração.

Pelas leis romanas nenhum principio se oppunha a que o perpetuario transmittisse a um terceiro as terras, que tinha como tal, mas o que elle não podia fazer era passar para o seu cessionario os encargos inherentes á sua pessoa, e ficar livre delles, sem haver uma novação consentida pelo proprietario. Estes principios eram tambem applicaveis á emphyteuse. O emphyteuta não querendo, porém, ficar perpetuamente sujeito para com o senhorio á pensão imposta em uma terra, que alfenava, tinha que resgatar esta obrigação, pedindo o consentimento ao proprietario, que lhe podia ser vendido muito caro, resultando d'ahi embaraços á transmissão do direito emphyteutico, que podiam ser muito prejudiciaes ao estado, na situação, em que se achava a agricultura.

Para obviar a estes inconvenientes promulgou Justiniano a sua 3.ª constituição fixando, quando não houvesse pacto em contrario, na quinquagesima do preço, ou da estimação do objecto alienado o laudemio, ou o premio do seu consentimento.

Mas como o emphyteuta podia occultar o verdadeiro preço da venda, para não pagar tamanho laudemio ao senhorio, a mesma constituição estabeleceu o direito d'opção, dispondo, que o emphyteuta desse noticia ao senhorio do preço que lhe era offerecido, para este ficar com a coisa por esse mesmo preço, se assim o quizesse, ou para se elle dentro em dois mezes nada resolvesse, o emphyteuta a poder vender a quem lhe parecesse, sem nada mais ser necessario.

A opção na venda da emphyteuse parece ter sido introduzida por Justiniano, ao menos não apparecem vestigios della anteriores a esta constituição.

Se o emphyteuta deixava de pagar no espaço de tres annos consecutivos a pensão devida ao senhorio, podia este, não havendo pacto em contrario, expulsal-o das suas terras, sem lhe pagar as bemfeitorias. Assim o dispunha a constituição 2.ª de Justiniano no titulo — *de jure emphyteutico* — cod. E se a pensão era devida á egreja, bastava que deixasse de ser paga em dois annos, e nesse caso podia ella usar do seu direito, ainda quando tivesse recebido as pensões em divida, e não houvesse feito protesto algum: Novellas 7 e 120. No que o direito canonico foi menos severo, porque admittia o emphyteuta a purgar a mora, pagando o atrazado em um certo prazo.

Não eram só estas as excepções em favor da egreja, porque pela mesma Novella 120, o seu contracto emphyteutico não tinha validade, se não c onstava de escriptura publica, e podia reclamar o commisso da sua emphyteuse, que por qualquer titulo tinha passado para o palacio imperial, para o erario, para alguma cidade, para algum municipio, ou para qualquer outro veneravel estabelecimento.

A deterioração da coisa emphyteuticada causada pelo emphyteuta era causa de commisso.

Digitized by Google

É verdade que a Novella 120, que assim o dispunha, tratava da emphyteuse dos bens ecclesiasticos, comtudo, nada se encontra nesta constituição, que mostre ter-se feito nesta parte uma excepção do direito commum.

Quanto á successão, não ha razão alguma que auctorise a opinião de que a transmissão hereditaria do direito emphyteutico estivesse sujeita a outras regras, que não fossem as do direito commum. Quando o emphyteuta, ao seu fallecimento deixava muitos herdeiros, a emphyteuse pertencia-lhes indivisa, e cada um delles estava obrigado a pagar o foro ao senhorio na proporção da sua quota hereditaria, se, porém, a pensão deixava de ser paga no todo, ou em parte, é certo que o senhorio podia fazer valer o direito de commisso contra todos os co-herdeiros, porque d'outra sorte dar-se-ia verdadeira divisão da emphyteuse, que o senhorio não era obrigado a soffrer. E por esta razão, se os herdeiros procediam á partilha da herança, o direito emphyteutico comprehendia-se na acção *familiæ erciscundæ*, com condição de não ser a emphyteuse dividida em especie, mas de se encabeçar indivisa em um, ou em muitos. Eram expressas neste sentido as leis 11 ff. *familiæ erciscundæ*, e 7 ff. *communi dividundo*, que não podem deixar de ser applicaveis á emphytheuse, apesar de só se referirem ao *ager vectigalis*, unico que nessa data era conhecido.

Dos romanos passou esta instituição para os povos que lhes succederam, e para aquelles que adoptaram as suas leis, posto que affeiçoada aos costumes, e principios da organisação social destes mesmos povos.

Os barbaros do norte invadiram com mão armada o imperio romano, e tal era já a sua força no seculo 4.° da era christã, que o imperador Theodosio se viu na necessidade de estabelecer os godos no imperio no anno de 382; e d'ahi em diante foram elles estendendo o seu dominio por toda a parte, a ponto de se apoderarem de tudo.

Esta invasão, porém, não trouxe comsigo o exterminio ou a escravidão da população romana, que bem pelo contrario conservou o seu direito particular, e uma parte muito notavel das suas instituições. A consideração de uma civilisação superior, e sobretudo o ascendente da religião christã, que os conquistadores abraçaram, deram ao direito dos vencidos uma grande influencia sobre a legislação particular dos vencedores, sem comtudo destruir desde logo os costumes, os usos, e as inclinações com que elles tinham sahido do seu paiz, porque um povo não muda de repente o seu modo de sentir, e obrar.

Mais tarde as legislações particulares das diversas povoações, que habitavam os mesmos paizes combinaram-se, e deram origem aos differentes systemas de direitos territoriaes, entrando o direito romano como elemento forçado nestas combinações. Naquelles mesmos paizes, em que elle teve apenas uma pouco notavel parte na formação do direito territorial, não tardou a exercer uma grande influencia sobre o desenvolvimento da jurisprudencia, em razão do estabelecimento dos estudos juridicos, de que elle era o principal objecto. E desta fórma veio a ser a legislação subsidiaria de quasi todos os povos, de que não era o direito commum.

Quando os invasores se assenhorearam das terras conquistadas foi para viver dellas, mas não para as cultivar. Muitos as cederam aos proprietarios romanos, com obrigação de lhes pagarem um terço do rendimento, e a isto se chamava *hospitalitas*.

Muitas outras instituições analogas á emphyteuse romana foram introduzidas pelos costumes germanicos, e tomaram muitos dos caracteres della; uma differença, porém, se fazia notar, e era que a relação do direito entre as duas pessoas, que tinham o dominio do objecto emphyteuticado, era absolutamente independente da condição das mesmas pessoas, o que não acontecia em quasi todos os outros contractos similares.

De todas as instituições introduzidas pelos barbaros, a que mais se generalisou, e deu na meia edade uma constituição particular á propriedade immovel, foi o direito feudal inteiramente desconhecido dos imperadores, e jurisconsultos romanos. E ainda que o feudo, e a emphyteuse sejam differentes entre si, não deixará de convir, que, por um momento, nos occupemos d'aquelle, para melhor explicar muitas das alterações que depois se deram nesta, da qual elle tambem aproveitou muitas propriedades.

A força militar dos povos germanicos não

Digitized by Google

consistia, como a dos romanos, do tempo imperio, em um exercito permanente, e do estipendiado, mas na obrigação que tinham os proprietarios de prestar serviços ao rei na guerra, pelas terras (beneficios) que delle houveram com esse onus, ou aos proprietarios de quem tinham recebido iguaes concessões, com obrigação de marcharem sob o seu commando quando o exercito entrava em guerra nacional, ou mesmo para as brigas particulares dos seus commandantes.

O serviço militar era o mais notavel, e ordinario que os concessionarios deviam ao senhor (senior), mas além delle, os serviços de côrte e de conselho eram tambem comprehendidos na fidelidade, que o beneficiario devia ao senhor dominante, e algumas vezes ainda outros, até servis, *servile servitium*.

A fidelidade que o beneficiario devia ao senhor dominante deu nome ao *feudo*, ou contracto no qual se estipulavam os serviços, em que ella consistia.

A idéa de beneficio, e de feudo era exclusiva da de pensão, ou censo, e esta era uma differença essencial, que distinguia este contracto, da emphyteuse. Comtudo, muitos pontos de contacto, havia entre estes dois contractos desde a sua origem, e a similhança tornou-se ainda maior pelo andar dos tempos. Tanto o vassalo, como o emphyteuta não possuiam senão com a condição de reconhecerem um titulo superior ao seu; a expressão de posse derivada competia tanto á posse de um, como á do outro. O direito do senhor dominante impunha uma consideravel restricção ao direito de propriedade do vassallo, e o affectava por forma que constituia entre um e outro uma relação analoga á que por direito romano havia entre o senhor directo e o emphyteuta.

Na meia edade estes dois contractos, de origem e natureza differentes, confundiram-se um com o outro, communicando-se entre ambos as propriedades de cada um, pela influencia dos costumes germanicos sobre o direito romano, e deste sobre aquelles. O feudo, que por sua natureza era puro, e sem interesses, tomou para si o laudemio da emphyteuse, e nas vendas veio a pagar-se o quinto, e segundo alguns costumes, dois quintos do preço estipulado, e adoptou tambem o direito de opção. A emphyteuse, pela sua parte, tomou para si os serviços que originariamente faziam objecto do feudo, e nas transferencias de herdeiro para herdeiro, ou de vida para vida exigiu com o nome de luctuosa o valor do rendimento da emphyteuse em um anno, egual ao que se pagava em eguaes transferencias dos feudos, em fórma que se a feudalidade tomou algumas das regras por que segundo a legislação romana se governava a emphyteuse, esta adoptou o nome de feudo, no regimen do qual foram comprehendidas em alguns estados como partes integrantes, e essenciaes muitas das instituições emphyteuticas.

F. M. DA COSTA.

(Continua.)

Exposição de Gados do Districto de Lisboa

Ha pouco mais de oito mezes que no sitio de Luz, por occasião da feira annual que aqui teve logar, se realisou a exposição districtal de gados.

Era a quarta exposição que se verificava n'aquelle sitio, entre oito que tinham tido logar no Districto de Lisboa, excluindo a de 1863.

Como que derepente se annuncia a nona exposição pecuria. Pensavamos encontrar a d'este anno mais concorrida e brilhante: reuniu-se todavia um certo numero de circumstancias desfavoraveis ou inimigas com que não haviamos contado, e que mesmo estavamos bem longe de imaginar.

Para convidar a esta festa agricola os creadores, foi apertada a antecedencia, que, talvez, nem permittiu que o aviso chegasse a todos, e que, certamente não deixou aos que podiam e queriam, tempo bastante para preparar as coisas opportunamente e com as condições desejaveis.

Haviamo-nos persuadido de que o exito da esposição de 1863. seria digno de agradavel e mui lisonjeira menção; mas enganamo-nos.

Tinhamos bem fundados esperanças no prestigio, zelo e amor do sr. governador civil de Lisboa. Tambem aqui houve illusão; não porque fosse falso o conceito que formámos, e todos fazem, desta respeitavel auctoridade mas, sim, porque de nada ou de pouco vale a dedicação e o zelo, a vontade e a intelligencia, quando os meios faltam e a codjuvação se esquiva.

Louvamos as intenções de S.ª Ex.ª, ao

Digitized by Google

passo que lamentâmos a contrariedade dos seus bons desejos. Os esforços, por mais poderosos que sejam, são sempre inuteis se as resistencias são impossiveis de vencer. Fóra desta hypothese nunca desanimemos, que isto é proprio das almas fracas, a quem a diante de um escolho fragil levanta a imaginação um perigo ficticio.

Celebrou-se pois a Exposição de gados do Districto de Lisboa, na feira de Saccavem a 21 de maio ultimo. O dia esteve pessimo, e podemos dizer que um dia assim, em meia primavera, não teve igual nos dias invernosos da estação precedente. Uma chuva continuada, desde pela manhã até á noite, e açoutada por vento rijo, poupou-nos talvez, á vergonha de incorrermos nas asperas censuras de um qualquer visitante estrangeiro, que na sua patria ou em quaesquer outros paizes tivesse aprendido como se fazem as exposições.

Não admira que entre nós as mais bellas instituições se convertam em alvos de vergonhoso motejo, de amargas allusões, de paixões mesquinhas. Parece que uma guerra surda e insidiosa se prepara e continua em toda a parte, onde a politica póde colher um louro ou uma palma,

As coisas mais innocentes, e a que se prendem interesses vitaes, tem a desgraça de não escapar a este pernicioso contagio, em que as paixões se accendem para levar na sua labareda os sentimentos mais patrioticos, que são a vida e a alma de todas as instituições, a base e o fomento de todo o progresso.

Censura-se a modestia do apparato ou, com mais verdade, o seu desfigurado simulacro, como se tudo aquillo que falla aos sentidos, affecta o espirito e toca nos sentimentos, fosse de agra esterilidade! A proposito vem trasladar para aqui algumas linhas do discurso proferido na sessão da abertura das aulas do Instituto Agricola, no principio do corrente anno lectivo, pelo director interino deste estabelecimento.

«Esta nossa religião da sciencia tambem tem seu culto externo; o nosso espirito reconhece a utilidade da agricultura; a historia da humanidade é aferida pela historia da agricultura; a dependencia em que os seres organicos estão da terra e do seu amanho, é da primeira intuição; mas não basta tudo isto: é necessario *que o templo da sciencia seja amplo e magnifico, que o cerimonial seja apparatoso, que o sacerdocio seja instruido; finalmente, é preciso fallar aos sentidos, e que alem da crença da necessidade do estudo se crie o amor e a paixão pela sciencia.*

Estas verdades, que são incontestaveis e geralmente reconhecidas, só teem a desventura de não serem comprehendidas e abraçadas pela maioria dos nossos homens. Para estes não tem valor a forma, é inutilidade o que falla aos sentidos e se dirige a alma; é mera impostura o apparato! Querem silencio que é para conciliar e prolongar o somno, e fogem de quanto produz ruido; porque este desperta os sentidos, acorda a alma, e aviva os sentimentos, desafia a emulação e nutre a feliz rivalidade, a qual só afasta os homens no interesse individual, para mais intimamente os estreitar no interesse da humanidade!

Tudo isto faz lastima, porque é verdadeiro; tudo isto constrange, porque produz pessimos resultados e duras illusões.

As exposições parece que passam como se nada fossem. São festas sem festa, sem animação, sem bulicio, sem emoções.

Deve forçosamente existir um vicio de organisação ou de vida, que não deixa prosperar estas exposições, e que se deve descobrir e extirpar. Parece-nos que é mister reformar ou reorganisar ou regular.

Escreviamos nós, ainda não ha muito tempo, que não descriamos desta instituição; que poderiamos ter menos fé nos homens, desconfiar das bases, porém não dos principios que lhe deram vida. Em outro logar apresentaremos algumas reflexões, que nos parecem ter algum valor.

Constou a exposição de que fallamos, de 6 animaes, pertencentes á especie cavallar e bovina, isto é, cinco individuos da especie cavallar e um da bovina.

Distribuidos pelos expositores os animaes de que tractamos, temos o seguinte resultado.

Ill.mos srs.

João Baptista da Costa . . . uma egoa n.º 1
Jacinto Gonçalves Corado . um cavallo n.º 2
Luiz Pereira Mousinho de Albuquerque . . . . . um dito n.º 3
Idem . . . . . um dito n.º 4
Joaquim Pedro da Costa Pereira . . . . . um dito n.º 5

Digitized by Google

José Joaquim Januario Lapa um boi n.º1

Desta exposição se sabe o numero, especie e proprietario dos animaes que se exhibiram.

É realmente bastante limitado o numero de individuos, e coisa bem notavel que só duas especies se vejam figurar no quadro da exposição que teve logar no dia 24 de maio ultimo.

Fallemos primeiro do merito dos animaes, extrememos os typos, se é possivel, e vejamos a maneira como o jury procedeu na classificação dos individuos, segundo a importancia relativa e absoluta, e como se houve na adjudicação dos premios.

Na especie cavallar attrahiu mais particularmente a attenção do jury o cavallo do sr. Jacinto Corado, cujos attestados provavam que aquelle descendia de paes nobres, isto é, de marroquino e inglez. Não contestamos animosamente o que os documentos attestam; mas julgamos que uma modificação nos deve ser permittida. Podemos crer que um dos paes era mestiço de raça indigena. Todos sabem qual é a origem da raça de Alter; pois bem, nós acceitariamos com menos duvida, que o animal em questão fosse descendente desta raça.

Em todo o caso, foi o cavallo que na exposição deste anno se apresentou com maior merecimento, o que foi por todos comprovado, sem a menor discrepancia. Temos todavia no districto, bem o sabemos, cavallos de mais distinctas qualidades; e oxalá que os fructos das caudelarias, para os quaes o governo tem concorrido com bellos reproductores, comecem em breve a figurar distinctamente nestas exposições districtaes.

O jury entendeu que nenhum dos animaes da especie cavallar exhibidos era digno do primeiro premio. Assim ao cavallo de que nos temos occupado, conferiu elle o segundo premio, isto é, 40$000 réis.

O sr. Street, que foi um dos expositores que honrou a exposição deste districto, em 1862, e que alcançou o premio de 20$000 réis, por um individuo da especie bovina que exhibiu, dignou-se applicar esta somma a acrescentar o premio do animal mais distincto da exposição deste anno. Desta maneira o premio recebido pelo sr. Corado perfaz a importancia do primeiro premio, que é de 60$000 réis. O principal merito do animal em questão era como cavallo de sella.

Não se podia, junto da manjadoura apreciar todas as qualidades deste animal. Era inteiramente outro tomado á mão. Sem embargo, a sua posição á manjadoura fazia suspeitar a existencia de um defeito dos membros anteriores.

O dia estava escuro, a cavallariça era pouco clara, e a gente era muita, de maneira que o exame bem attento era difficil. O defeito parecia de aprumo e de posição, por isso que o animal alternava muito a miudo o apoio dos membros anteriores.

Notámos que o plano em que o animal assentava era consideravelmente inclinado detrás para diante, o que descarregava muito desegualmente sobre a antemão o peso do corpo.

Pensou-se tambem que era uma postura viciosa, contrahida no campo, e que o ensino devia corrigir.

O cavallo, que em seguida mereceu a attenção do jury foi o do Sr. Joaquim Pedro da Costa Freire.

Era um cavallo russo, de 1^{m},53 de altura, de 4 annos de edade, creado nos campos de Villa-Franca. Attenta a sua estatura e conformação, foi classificado como cavallo de tiro.

Tinha varias qualidades dignas de bastante apreço; mas tinha tambem um defeito sensivel, que era o notavel acanhamento da garupa. Podia-se reputar como um producto apreciavel, porém não como um bom cavallo de reproducção.

O Jury destinou-lhe o terceiro premio.

Além destes dois cavallos houve um terceiro (o n.º 4), pertencente ao sr. Mousinho de Albuquerque, ao qual o Jury concedeu uma menção honrosa.

Foi classificado como cavallo de sella, e julgado inferior ao do sr. Jacinto Corado. Não obstante, era um cavallo bem lançado, vivo e de formas bastante agradaveis. Descendia do cruzamento da raça de cavallos do sr. Antonio Pereira Palha, com a raça de Alter.

— Relativamente aos outros dois individuos da especie cavallar, não eram exemplares, cujas qualidades notaveis, merecessem ao Jury um conceito digno de ser mencionado.

Na especie bovina, o touro que figurou, da raça turina, mereceu as attenções do Jury, não só pela conformação que apre-

Digitized by Google

sentava, como pela corporatura e admiravel estado de carnes.

Foi-lhe conferido o terceiro premio pecuniario,

Aqui temos em resumidas palavras o que foi a exposição pecuaria do districto de Lisboa em 1863.

A junta geral do districto apenas votou para a exposição deste anno a quantia de 1385000 réis, saldo das anteriores exposições!

O total dos premios, segundo a lei, prefaz a conta de 2545000 réis. Cabe pois aqui uma pergunta:—Se os premios excedessem a somma votada, não eram adjudicados? Ou a somma votada impõe um *teto* ao Jury, de forma que se ha de restringir á verba votada? Em qualquer dos casos devemos dizer que se os premios são pequenos e incapazes de provocar uma numerosa concorrencia, mais insignificantes se tornam ainda pelas restricções que se lhes faz. Mais valia, sem duvida, em vista dos fracos recursos de que se está dispondo para estas exposições, applicar esses meios a uma ou duas especies de animaes somente, tornando maiores os respectivos premios.

Para outra occasião reservamos fallar das exposições d'este districto com mais algum desenvolvimento. Por ahi se verá a importancia que ellas teem tido, e os resultados que se tem colhido, desde a sua instituição.

M. A. Santos Viegas.

ESTUDOS SOBRE CREDITO RURAL

Estamos em plena revolução economica! Atravessamos uma época de transição entre um passado que se desmorona e um futuro que se delinia. Pozemos hontem ponto na grandiosa obra do libertamento da terra, e lançamos hoje os primeiros lineamentos do credito territorial. D'um lado amontoam-se ruinas—d'outro levantam-se alicerces. E toda esta grandiosa reforma se fez sem que o sangue d'uma insurreição politica viesse manchar os pergaminhos, em que se escrevem os privilegios e os fóros d'uma nova época de trabalho e de intelligencia. Feliz condão das revoluções que se fazem pela sciencia e em nome do progresso! Escusam estas barricadas, por que o seu mais firme baluarte é a opinião publica, dispensam os combates fratricidas do povo, porque nascem do porfiar violento mas pacifico dos comicios populares. Urdidas não em logares escusos, mas á luz vivificante do forum social, constituem-se, vem á praça publica, combatem e triumpham porque em si tem o palladio invencivel do direito e da utilidade. Como a confusão das raças e como o libertamento dos servos em Inglaterra, a reforma vincular e o credito predial estabelecem-se entre nós mansa e pacificamente; admirando aquellas, dizia Macaulay, que uma acabára com a tyrannia de nação sobre nação—outra pozera termo á posse do homem pelo homem;—das nossas reformas d'hoje tambem se poderá dizer que uma acabou com a tyrannia dos grandes sobre os pequenos proprietarios, e a outra põe termo á posse do trabalho pela usura.

Portugal, pois, que vira tantas e tão grandes revoluções, porfiadas entre os ardores da guerra civil e ao estampido do canhão fratricida,. desenlaçarem-se sem verdadeiro proveito para a nação, assiste hoje impassivel e desarmado á mais importante revolução que, de ha muito, aqui se tem feito.

Libertámos hontem a terra—tractâmos hoje de a acreditar. Escrava hontem, nenhuma consideração poderia merecer ao capital frio e calculador,—livre hoje, pretendemos dar-lhe a confiança que merece, e apresental-a acreditada pelo seu valor ao benefico influxo dos capitaes. E em toda esta profunda reforma, uma só coisa ha para admirar, qual o não ter sido ha mais tempo effectuada. Sendo, como é, Portugal um paiz essencialmente agricola, surprehende o espirito de quem lhe estuda a historia contemporanea, que tão pouco se tenha entre nós curado da industria que mais adequada nos é. Mas a época da reforma chegou, e hoje alvorece para a agricultura um futuro de felicidade, por isso que a attenção dos homens publicos parece seriamente preoccupada dos interessès agricolas do paiz. Destruiram-se os vinculos, decretou-se o arroteamento d'alguns terrenos de Angola, fomenta-se a cultura do algodão nas nossas colonias, passou nas camaras a lei hypothecaria, e esboça-se na tela parlamentar a lei de enxugamento de pantanos. Tudo isto alegra o espirito, porque tudo isto mostra que vamos entrando caminho do progresso, na civilisação do seculo.

Digitized by Google

Hoje pois, que tantas e tão proficuas reformas se premeditam em prol da agricultura, é dever espalhar entre os agricultores qual o alcance d'estas medidas, desvanecer pretendidos prejuizos, e prophetisar, á luz da sciencia, quaes as innovações que como corollarios devem seguir as ultimas reformas. Este o alvo a que visa o presente estudo: não temos a estulta vangloria de pensar que o attingimos, mas em compensação resta-nos a inabalavel convicção que não será de todo o ponto inutil fazer convergir a attenção dos homens especiaes para objecto de tanto momento.

E' hoje principio legal a liberdade da terra. Não discutiremos pois o que já é axioma. Acceitaremos o principio, e estudaremos antes a nova lei de credito territorial, mostrando qual a relação dos principaes artigos d'ella com os principios da sciencia, desenvolvendo depois as consequencias que de tão proveitosa lei se hão de seguir.

Ninguem ignora hoje quaes sejam as funcções do credito, d'essa faculdade social, nascida da mutua confiança, e que transforma os capitaes dormentes em capitaes circulantes. Poucas pessoas haverá que não tenham nas modernas sociedades effectuado algum acto de credito, e por isso raras serão aquellas que lhe não sejam devedoras d'algum grande beneficio. Conhecido pois, ao menos praticamente, o papel que o credito representa, inutil será dar largas margens a este assumpto e desviar assim a attenção de pontos que mais nos interessam no presente estudo. Inutil seria portanto consumir tempo em precisar todas as differentes divisões sob que o credito se póde considerar, e bastará apenas lembrar que o adiantamento de fundos, effectuado pelo credito, póde ser devido ou á simples confiança que ao emprestador merece o devedor, confiança derivada do conhecimento individual que aquelle tem d'este, ou a um penhor que constitue a segurança de divida; no primeiro caso o credito é *pessoal*—emquanto se diz *real* o da segunda hypothese.

O credito póde ainda tomar differentes denominações, segundo o ramo da industria a que se applica; assim o credito rural, na sua mais ampla accepção é aquelle que se dirige directamente a proporcionar capitaes ao trabalho agricola. Se o credito rural ministra á lavoura os capitaes fixos, diz-se propriamente predial, se porém, taes capitaes são circulantes, toma o nome de credito agricola. Aquelle acrescenta, os capitaes fixos do lavrador, este augmenta os productos da lavoura.[1]

Sendo, pois, o credito um adiantamento de capitaes, facil é conjecturar os enormes beneficios que do seu uso hãode provir. Effectivamente, da propria indispensabilidade do capital na industria, flue a importancia do credito que proporciona e facilita o emprego d'aquelle agente productor. Fructo da confiança e da publica segurança, o credito é uma das mais proficuas instituições da moderna civilisação, e se á sua voz se não multiplicam os capitaes, como menos propriamente se tem dito, é certo que torna mais frequente, mais rapido e mais geral o emprego dos que existem, deslocando-os dos logares escusos onde dormiam inertes, e collocando-os em circumstancias de se reproduzirem. O capital é muitas vezes como a semente, que contendo em si o embrião, que a deve reproduzir, não germina á mingua dos agentes naturaes de cuja influencia carece;—n'estas circumstancias o credito intervem, ministrando ao capital as condições de se reproduzir, collocando-o sob a influencia dos agentes adequados. Transformando d'est'arte os capitaes dormentes em capitaes circulantes, o credito augmenta e melhora a producção, baratêa os productos, activa a circulação e facilita o consumo de generos importantes as mais das vezes, muitas indispensaveis. O credito é, n'uma palavra, o ponto onde se encontram o trabalho sem capital e o capital sem emprego, isto é, a fecundação do capital reproductivo pelo trabalho intelligente, por isso é elle a grande alavanca da moderna industria. E não são só os beneficios materiaes que ha a considerar no emprego do credito, são tambem os resultados moraes que elle produz, que devem chamar a attenção do verdadeiro economista, que sabe que a economia social não é hoje só a sciencia das riquezas materiaes, mas que alarga o ambito até comprehender as riquezas moraes que de sua diffusão devem proceder. O credito, residindo em grande parte na mutua confiança, assenta sobre a boa fé e na probidade dos que o exercem, e é por isso

[1] Sr. Figueiredo – Liç. de Ec. Agr.

Digitized by Google

que nos paizes e nas classes onde mais se emprega o credito, é tambem onde maior lisura se encontra no commercio, e a razão está em que para obter credito é mister merecer confiança. Assim a moralidade commercial é mais commum em Inglaterra do que em França, facto asseverado por um economista francez,[1] por isso superior a toda a duvida, sendo que isto vem confirmar a regra de que a lisura do commercio está na razão directa da extensão do credito, regra que ainda ha pouco um dos nossos primeiros financeiros, o sr. Casal Ribeiro, expressou no seio do parlamento, quando disse: «que o credito basêa-se na confiança, a verdadeira confiança só póde fundar-se na verdade.[2]»

Politicamente são tambem muito para attender os resultados que dimanam do emprego d'este agente. Todos estes beneficios moraes e materiaes que se veem reflectir em immensas vantagens para a communa, são outros tantos beneficios politicos do credito. Mas além d'estes, outros, que mais directamente prendem com a organisação social, são tambem corollarios do uso do credito. Proporcionando ao trabalho intelligente, mas desvalido, o uso de grandes capitaes, liga o pequeno e humilde emprezario ao mais abastado capitalista, fazendo assim entre elles uma verdadeira sociedade de interesses communs, e approximando classes que a fortuna ou o nascimento tinham separado. Interessa pois o credito a todas as classes da sociedade, porque aquelles mesmos que hoje não gosam os seus beneficios, podem ámanhã carecer d'elles, importando-lhes assim conservar uma instituição que tantos auxilios lhes póde prestar. Unindo d'est'arte o credito grandes e pequenos, poderosos e proletarios, n'um commum interesse que seria destruido por um levantamento qualquer — a ordem publica será por elles defendida, e a anarchia encontrará na grande maioria do povo o seu primeiro inimigo. Tanto isto assim é que hoje as revoluções são muito menos communs que na meia edade; — bem sabemos que não é o credito o unico antidoto que ellas hoje encontram; não ignoramos que a rudeza d aquellas sociedades, a falta de imprensa por onde desafogassem as grandes coleras, podem explicar até certo ponto o facto, — mas o que é certo, é que o credito, interessando todos na manutenção da ordem deve ser tambem um dos elementos da paz publica. «Grande seria o risco, diz um celebre historiador, que uma revolução acarretaria ao credito publico, instituição de que dependem directamente milhares de familias e com a qual se acha inseparavelmente ligado o credito commercial de todo o mundo. Não ha exaggeração em dizer que uma guerra civil d'uma semana em Inglaterra produziria desastres que seriam sentidos desde o Hongo até Missouri — e de que se encontrariam ainda vestigios d'aqui a um seculo.[1]» — É que effectivamente o credito, ligando os povos entre si, estabelece verdadeira solidariedade de interesses, e alarga o ambito da fraternidade entre as nações, oppondo assim uma barreira ás tendencias anarchicas ou revoltosas.

Á vista pois do que temos exposto é claro que quem diz — credito — diz — civilisação — e um só exemplo bastaria quando não sobejassem as considerações que acabamos de fazer. Na Grã-Bretanha o credito não é commum, é universal — e provêm do seu emprego energico e intelligente immensa actividade na circulação dos productos, melhor aproveitamento de capitaes, maior economia de numerario, pasmosa facilidade nas transacções, lisura e boa fé no commercio. Não é por certo ás suas condições physicas que a Inglaterra deve o seu predominio economico. Á rainha do mundo industrial foi o genio activo e emprehendedor de seus filhos que em mil proficuas instituições, entre as quaes sobresaem as de credito, lhe vinculou a corôa e o poderio.

Reconhecidas pois de todo o ponto as vantagens do credito, não é para admirar que cedo se prodigalisassem instituições de credito applicado á industria e ao commercio. E quão grande não tem sido a transformação da industria debaixo da sua influencia! Quem sabe se a locomotiva cortaria hoje serras e passaria valles, se não fossem as acções das companhias verdadeiros instrumentos de credito? Como sulcariam os mares os grandes paquetes transatlanticos se não fosse o concurso de intelligentes esforços e de grossos capitaes effectuado pelo credito? É que a associação e o credito são as duas grandes alavancas da moderna civilisação.

[1] Coquelin — Du Crédit et des Banques.
[2] Sessão de 5 de maio de 1863.

[1] Macaulay — History of Engl. — Chapt. 1.

Digitized by Google

O credito, porém, que tantos beneficios causára, á industria manufactora e commercial esquecera a industria-mãe, a agricultura. Distanciados como teem estado da terra os capitaes, ella pouco póde produzir, e o credito que resolve o problema de approximação dos capitaes a qualquer industria—força é dizel-o—esquecera a terra. Sem capitaes é impossivel o menor progresso na agricultura, como impossivel é a menor reforma na industria. É tão difficil sem capitaes transformar o mais rude arado na mais simples charrua, como substituir o debil braço do homem, pela solida alavanca da machina a vapor. E se a nossa industria prospera hoje alguma coisa, a nossa agricultura verga ainda sob o pezo d'uma illimitada usura ou definha á mingoa de capitaes. Muitas são por certo as razões que produzem este *absenteismo* dos capitaes para longe dos campos. N'este ponto são mui judiciosas as considerações que faz mr. Edouard Lecouteaux para explicar a fuga dos capitaes da industria rural para as emprezas industriaes e para os emprestimos publicos, e como muitas das razões que divertem o capital do emprego na agricultura para a industria em França, são eguaes ás que produzem similhante resultado em Portugal, não será por certo inutil expol-as para que, conhecidas as causas d'esta febre industrial, tractemos de lhe applicar o remedio. A razão por que o capital procura de preferencia valores mobiliarios está na propria natureza d'estas operações. Esta propriedade que se adquire por um pequeno titulo commodo e portatil resolve no mais alto grau o problema da prompta circulação do capital, facilitando assim todas as transacções que sobre elle se queiram effectuar, emquanto que a propriedade rural só se pode alienar ou transmittir por meio de formalidades sem numero. Os valores, de que acima fallamos, são quasi sempre de companhias privilegiadas ou do estado, e por isso muitas vezes exemptos d'impostos, emquanto todos conhecem os graves onus tributarios que sobrecarregam a posse dos immoveis. A administração d'aquelles fundos é simplicissima, emquanto ninguem ignora a paciencia, minucias e o cuidado que deve ter todo o bom administrador de bens ruraes. A forma d'aquelle capital proporciona uma grande facilidade em o guardar, emquanto a terra está sujeita a mil depreciações, ao roubo dos productos, á sua destruição completa, quando acontece um sinistro ou uma invasão militar, sendo neste caso o menos que a espera, uma contribuição forçada. E emfim a incerteza do lucro que a terra póde dar, comparada ao que muitas vezes é garantido ás especulações industriaes concorre para levar o capital ás mil emprezas de seguros, de caminhos de ferro, de illuminação, de transportes e serviços maritimos, de viação, que são o apanagio do nosso seculo. A estas causas geraes que, aqui dominam como em França, que desviam os capitaes da agricultura para a junta do credito e para as companhias particulares, acresce ainda de um lado a legislação anachronica e complicada de vinculos e emphytheuses que onera a terra, o pessimo regimen hypothecario, se regimen se póde chamar — e d'outro lado o espirito de rotina, que prevalece na classe dos lavradores, fazem com que um capital intelligente fuja d'um ramo de industria onde só ha ignorancia, rotina e confusão, ou que concorrendo ahi exija uma grande compensação do risco que corre, entregando-se a esta especulação. E é por isto que o juro que recebem os capitaes que são emprestados ao lavrador, é quasi sempre entre nós de 10 e de 12 p. c., excesso que mostra bem a pouca confiança que inspira n'este paiz o trabalho agricola.

Tal estado era impossivel. Urgia melhoral-o, e, se o não fizessemos, seriamos, não só dignos de toda a censura, mas, o que mais é, de expropriação por utilidade universal. A Europa admitte todos os povos ao banquete da civilisação, mas é mister apparecer ahi, não com os andrajos da miseria ignorante, mas com as vestes explendidas do trabalho intelligente. Reconhecemos a final essa verdade, e ultimamente mais alguma coisa se tem feito em prol da agricultura nacional. Creamos o ensino agricola, promovemos a instituição d'escolas regionaes, fomentámos o desenvolvimento das exposições ruraes, mas isto que muito póde ser, é pouco emquanto não obtivermos que o capital procure a terra.

Que importa que no Instituto Agricola ensinem o estudante a dissecar, ou a arrotear terrenos, se quando chegar o tempo de elle applicar esses principios lhe faltam os capitaes para os levar a effeito? Que vale ao nosso agricultor conhecer as mil

Digitized by Google

cuidadosas minucias da creação do gado inglez, se elle não possue senão o capital indispensavel para uma creação em muito pequena escala? A agricultura-sciencia tem dado agigantados passos lá fóra, respondemos a este progresso com a creação do ensino rural, mas como a agricultura-arte não se tem desenvolvido menos, é mister introduzir aqui os meios de a fazer prosperar, isto é, chamar os capitaes á agricultura, introduzindo o credito rural. O ensino agricola-theorico é muito, mas carece de ser ajudado pelo capital, e é necessario que o estudante ao sair do nosso Instituto não seja como aquelle condemnado d'antiga fabula que via pendentes sobre a sua cabeça saborosissimos fructos, emquanto elle esfaimado os não podia alcançar, porque duros grilhões o algemavam á terra. É necessario pois quebrar estas algemas ao agronomo instruido, e isto só póde fazel-o a approximação do capital e da terra; e como este é um dos resultados do credito rural, que se funda essencialmente n'um bom regimen de hypothecas, é por isso que, saudando a nova lei hypothecaria, auspiciamos da sua introducção grande desenvolvimento ao nosso credito rural, e como uma das principaes bases deste, por ella começaremos estes estudos.

(Continua) F. Beirão.

MEDALHAS

Relação extrahida da lista official

(Continuado de pag 637)

CLASSE 4.ª

Substancias animaes e vegetaes empregadas nas manufacturas

SECÇÃO A

Oleos, gorduras, cera e seus productos

Nomes	Objectos premiados e a razões por que o foram
Viuva e João Baptista Burnay	Pela excellencia de doze qualidades de azeite.
Castro Silva & filhos.....	Idem da qualidade de sabões, de marmore, brancos e amarellos.
Conde do Sobral.....	Pela excellente manufactura de cera.

SECÇÃO B

Outras substancias animaes empregadas nas manufacturas

João Basilio de Mira.....	Bons specimens de cazulos e seda.
Thomás Cyrillo de Oliveira & filhos	Pela excellencia da sua manufactura de pentes e bolas de bilhar, de marfim.
Instituto agricola.....	Pela excellencia da qualidade de seus vellos de lã.

SECÇÃO C

Substancias vegetaes empregadas nas manufacturas, etc.

Francisco Rodrigues Batalha	Por gommas, rezinas, caoutchouc, etc.
Thomás Maria Bessone.....	Pela collecção de gommas, caoutchouc e drogas para tinturaria.
Biester Falcão & C.ª.....	Por cortiça.
Domingos Garcia Blanco.....	Dita e rolhas.
Ignacio Caetano.....	Por um escudo de talha.
Decombes & C.ª.....	Por madeira trabalhada á machina.
Theodoro José Ferreira.....	Boas esteiras.
Rodrigo de Sá Nogueira.....	Por algodão em caroço o qual se fosse descaroçado (*ground?*) valeria 12½ d. por libra.
Nazana Xelka.....	Por trabalhos em madeira de Sandalo.
Porfirio Antonio de Oliveira.....	Por algodão—valor 12 d. por libra.
Commissão central portugueza ...	Rolhas.

Digitized by Google

Nomes	Objectos premiados e a razões por que o foram
Joaquim de Sá Couto.....	Idem.
Conselho ultramarino.....	Por cebo vegetal e sementes do brindão da India.
Francisco Antonio de Vasconcellos.	Palitos de madeira de salgueiro.
Doutor Frederico Welwitsch.....	Por madeiras e gommas de Angola.

SECÇÃO D

Perfumaria

Castro Silva & Filhos.....	Sabonetes—pela excellencia da qualidade.

CLASSE 13.ª

Instrumentos de physica e processos relativos ao seu emprego

Instituto agricola de Lisboa.....	Pela excellencia do seu pendulo e nivel.

CLASSE 15.ª

Instrumentos de relojoaria

Instituto industrial de Lisboa.....	Pela excellencia de um relogio electrico.

CLASSE 18.ª

Algodão

Companhia de fiação e tecidos lisbonense.....	Por cobertores de boa mannfactura.

CLASSE 19.ª

Linho e canhamo

Companhia nacional de fiação e tecidos de Torres Novas.....	Lona para vélas e riscado para colchões—pela grande pericia na manufactura de tecidos grosseiros.

CLASSE 23.ª

Obras de tecelagem, de fiação, de feltro ou de applicação, apresentadas como specimens de tintuaria e estamparia

Anjos, Cunha, Miranda & C.ª.....	Pelas cores do anil, azues e garança, e lenços, especialmente pela grande escolha de desenhos e mão de obra.

CLASSE 24.ª

Tapeçarias rendas, e bordados

D. Maria Leopoldina do Amaral...	Por um bordado, etc. perfeitamente acabado.

CLASSE 26.ª

Couro incluindo as obras de selleiro e correeiro

SECÇÃO A

Couro e suas manufacturas

José Guilherme Pereira Callado...	Por bem acabadas pelles de marroquim, entre as quaes ha apenas um exemplar que tem grande merito comparativo, visto ter estado até agora esta manufactura em muito atraso.

Digitized by Google

CLASSE 27.ª

Objectos de vestuario

SECÇÃO A

Chapeus e barretes

Nomes	Objectos premiados e a razões por que o foram
Agostinho Roxo.....	Pela superior manufactura de chapeus de feltro e chapeus de seda excessivamente leves.

SECÇÃO C

Meias luvas e objectos de vestuario em geral

Christiano Keil.....	Por uma casaca bem feita.

SECÇÃO D

Botas e sapatos

Antonio Maria da Silva.....	Botas e sapatos.

CLASSE 28.ª

Papel, objectos de escripta, de imprensa e de encadernação

SECÇÃO C

Chapas, impressão de lettras e outros modos de impressão

Imprensa nacional de Lisboa.....	Por varias obras impressas.

CLASSE 29.ª

Obras e processo de ensino

Repartição de pesos e medidas...	Pela sua collecção de pesos e medidas do systema metrico decimal, e por suas taboas e mappas illustrativos.

CLASSE 34.ª

Obras de vidro

SECÇÃO B

Vidros para uso domestico e phantasia

Michon O. Pierre.....	Mangas e placas de vidro --pelo progresso industrial.

Mensões honrosas

CLASSE 1.ª

Producto de minas, de pedreiras, de metallurgia e mineraes

Visconde de Bruges.....	Por uma excellente collecção de rochas vulcanicas, e por uma util pedra de filtrar, dos Açores.
Commissão districtal de Coimbra.,	Pela sua completa collecção illustrativa.

(Continua.)

COMMUNICADO

Como no meu ultimo artigo me comprometti a offerecer algumas considerações sobre o modo defeituoso e altamente inconveniente, como os nossos creadores de gado bovino tratam das procreações; é por esse motivo, e em satisfação d'essa promessa, que hoje me vou occupar d'esta materia.

O solo das nossas provincias septentrionaes, em extremo accidentado, offerece uma successão não interrompida de frequentes desegualdades de terreno, e forma uma serie consecutiva de colinas ou outeiros, multiplicados valles e ribeiras,

Digitized by Google

montes mais ou menos escabrosos e elevadas serras ou montanhas: é n'estas ultimas que as vaccas apparecem em maior abundancia, não só porque mais facilmente que os bois se adaptam á natureza dos caminhos escabrosos e de difficil transito, mas porque melhor que elles supportam pastagens menos abundantes e menos regulares. Aqui vemos todos os dias os creadores desprezarem as padreações adequadas, acceitando indistinctamente as funcções da cobriação qualquer toiro pae, sem attenderem a que seja da mesma raça, bemfeito, e desenvolvido.

Em muitas partes juntam-se em consortes alguns creadores, e compram por associação um toiro pae; mas levados de uma mal entendida economia, attendem tão somente ao preço, pondo de parte todos os predicados necessarios que se requerem na escolha de um toiro para exercer as funcções de cobriação. Em outras partes os toiros paes, são os toiros bravos ou da chamusca, que em alguns sitios ha para serem picados nas corridas que frequentes vezes teem logar nas aldeias: estes terão a aptidão de ferocidade e destreza, desejadas para esse fim, mas nunca os dotes indispensaveis para a cobrição das vaccas barrosãas e arouquezas. É d'esta reprehensivel negligencia na escolha dos toiros de cobrição, que provêm ver-se nos nossos mercados um sem numero de typos de bois e vaccas imperfeitos, pequenos e mal formados.

Nas provincias do norte ha tres raças definidas; que são a barrosãa de grandes pontas, arouqueza de pontas curtas, e marêlla ou gallega. Os individuos d'esta ultima raça são-nos importados, pela maior parte, da Galliza, e apenas na raia se reproduzem; mas em muito pequeno numero. Nas provincias do norte só em Barroso os creadores attendem com toda a circumspecção á escolha dos toiros paes, e não vemos ali um só toiro que não seja typo dos mais perfeitos da sua raça: d'aqui provêm que a raça barrosãa está dando os melhores resultados, pelos bellos individuos que os nossos creadores estão vendendo por 40 e 50 libras a junta, pezando vivos 15 a 16 quintaes inglezes. Devemos, porém, advertir que só em Barroso terá, approximadamente, 5 por cento das vaccas de boa raça, denominada barrosãa ou de grandes pontas; e que nas demais localidades as padreações são completamente desprezadas. Esta raça devera com mais propriedade denominar-se *minhota*, porque é commum a toda a provincia do Minho; mas como em Barroso se desvelam mais no seu aperfeiçoamento, vem d'aqui ella tomar o nome d'aquella localidade.

Em Arouca attende-se tambem com muito cuidado ás apadreações da raça arouqueza, e d'aqui provêm egualmente esta raça tomar o nome d'aquella terra. Só ali se occupam seriamente do aperfeiçoamento d'esta raça, procurando boas padreações; cuidados estes que são desprezados nas demais localidades.

A raça marêlla ou gallega só na raia da provincia confinante com a Galliza se reproduz, mas em pequeno numero: os individuos d'esta raça são-nos importados pela maior parte da Galliza.

Quatro são os fins que devemos ter em vista no que respeita ao aperfeiçoamento das raças bovinas; já em relação ao seu maximo desenvolvimento, precoce engorda, e boa carne; já em relação ao maior numero de aptidões para o serviço; já em relação a sua maxima abundancia de leite; já finalmente em relação ao maior numero de aptidões, ferocidade e destreza para serem corridos nos circos por capinhas, ou picados nos curros das aldeias com grandes varas armadas de ferrões. Não queremos ferir susceptibilidades, mas permittam-me os amadores das touradas, que os advirta de que estamos no seculo XIX, e que taes espectaculos são divertimentos mais proprios de barbaros, que d'um povo culto, que se preza de marchar ao par das nações mais civilisadas. Estes espectaculos inspiram só horror, porque ou soffre o homem com o mau trato dos animaes, ou soffrem com os maus tratos dos homens os animaes que mais serviços nos prestam, quando não acontece soffrerem uns e outros conjunctamente.

As duas raças barrosãa e arouqueza, teem todos os predicados para formarem duas bellas raças; produzem optimas rezes, de excellente carne, facil engorda, muito adequadas para o serviço, em leite não muito abundantes, mas muito doceis e fleugmaticas. Estas duas raças estão completamente abandonadas, entregues aos cuidados de creadores que não conhecem a riqueza que possuem, e que não attendem como devem ás boas padreações. Apenas nos dois pontos já mencionados,

Digitized by Google

Barroso e Arouca, vemos tomar em toda a consideração as padreações, exemplo que não é seguido nas demais localidades, onde esta industria se acha a cargo de creadores indolentes e inhabeis. D'esta incuria no aperfeiçoamento das raças provêm vermos em todos os nossos mercados um sem numero de typos, de bois imperfeitos, pequenos e mal formados. É n'esta parte que nós pedimos providencias ao governo, e que todos os que como nós desejam o desenvolvimento de uma das maiores fontes de riqueza agricola, as devem pedir tambem.

Com boas medidas que promovam o aperfeiçoamento das nossas raças bovinas, aproveita a classe agricola pela acquisição de boas rezes para a creação, e a classe dos consummidores com abundancia da carne, que podem obter por menos preço. Com boas medidas que promovam o aperfeiçoamento das raças, deixarão de serem abatidos nos nossos talhos um grande numero de novilhos. Os novilhos de boa raça nunca podem ser abatidos nos talhos, porque sendo perfeitos obtem logo ao apartar do leite um preço elevado, e são muito procurados pelos lavradores que os pretendem para a creação, e que offerecem por elles um preço, com o qual os marchantes ou fornecedores dos talhos não podem competir. Os novilhos defeituosos ou de raça imperfeita são os que são abatidos nos talhos, porque não sendo procurados nos mercados pelos creadores, acham-se depreciados, e são vendidos aos marchantes por baixo preço. Promovendo-se por tanto o aperfeiçoamento das raças, diminue sensivelmente o numero dos novilhos abatidos nos talhos, e vae-se augmentar prodigiosamente o contingente destinado á creação.

Com boas medidas sobre o aperfeiçoamento das raças, obtem-se que eguaes rezes depois de gordas pezem mais uma quinta ou sexta parte. Com boas medidas podemos deixar de importar 15 a 20 mil bois de Galliza. Com boas medidas desenvolve-se de prompto um dos ramos mais importantes da nossa industria agricola, emquanto que se o governo lhe não der impulso, só d'aqui a muitos annos é que poderemos ver mais generalisados os exemplos dos creadores de Barroso e Arouca.

Com boas medidas podemos ficar a salvo d'uma grande crise, a qual se podia dar se a Hespanha prohibisse a saida do gado do seu paiz. Com boas medidas podemos exportar mais de 5 ou 7 mil bois (que são approximadamente os que actualmente exportamos), sem com isso affectarmos os nossos mercados.

São portanto estes, no nosso modo de entender, os meios de remediar de futuro a crise, que hoje tanto preoccupa a attenção dos consummidores de carnes verdes, sem todavia com isso irmos de encontro á classe dos creadores.

Marco de Canavezes 20 de maio. * * *

CHRONICA AGRICOLA

(LISBOA 5 DE JULHO)

No ultimo numero do *Archivo Rural*, publicou-se o relatorio da gerencia agricola da associação da quinta da Cartuxa.

É um documento de summa importancia, é uma pagina dourada nos fastos da nossa agricultura. Se o sr. Potes de Campos não possuisse outro titulo da sua esclarecida intelligencia, bastava este para lhe grangear uma alta reputação.

Principia neste numero uma publicação muitissimo digna das attenções dos nossos leitores. É uma memoria sobre a emphyteuse, escripta pela rica penna do sr. Francisco Manuel da Costa.

Memoria lhe chamamos, no volume, que na materia é um tratado completo. Temos muita sympathia pelo auctor, e pelo assumpto.

Nós já escrevemos, que a emphyteuse era a melhor charrua dos nossos campos, a que mais terrenos tem arroteado.

Recebemos do sr. dr. Bernardino Antonio Gomes dois preciosos offerecimentos: é um extracto da interessantissima, memoria, publicada pelo sr. Hooker, relativa á planta descoberta na provincia de Angola pelo insigne naturalista o sr. dr. Welwitch: é mais um exemplar da ultima edição da sua Pharmacologia, obra magistral, que sobremaneira honra o seu distincto auctor. Agradecemos tão valioso presente.

Esta ultima quinzena tem sido esteril em novidades agricolas.

Corre a estação regularmente, e do mesmo modo correm os trabalhos do campo. Continuam a ser muito deseguaes as noticias das vinhas. Optimas por partes, pessimas por outras.

Digitized by Google

Tendo de partir para os banhos de Caldas, entregamos a penna de Chronista ao nosso estimavel amigo, o sr. Lima. Vae para melhor mão.

R. DE MORAES SOARES.

PARTES AGRICOLAS

Leiria 15 *de Junho.*—Os trigos apresentam agora melhor aspecto em consequencia das chuvas que tem havido, comtudo não promettem uma colheita abundante. Os milhos dão geralmente mais esperança. As vinhas, a sua vegetação tem sido regular, mas estão muito cheias de lagarta, e em algumas localidades tem-se manifestado o *oidium*. Os pomares em geral teem muito mais fructo que no anno anterior. Os olivaes teem muito bom aspecto.

Aveiro 19 *de Junho.*—Continua esperançoso o aspecto das searas, hortas, e pomares. Não ha por em quanto signaes de *oidium*.

Bragança 18 *de Junho.* — Cereaes— as chuvas que sobrevieram no dito mez melhoraram algum tanto as searas, e supposto a colheita não deva ser abundante, espera-se que será regular, sendo comtudo insufficiente para o consumo. Vinhas estão geralmente mui esperançosas; o *oidium* tem apparecido este anno em mui pequena escala; e se não progredir, e a vegetação continuar como se apresenta, a colheita deve ser abundante. Batatas em consequencia da agua ter sido pouca, não se espera grande colheita. Arvores de fructo, esperava-se grande producção, mas os ventos teem feito cair muito fructo, comtudo ainda se espera que haja abundancia. Prados naturaes, foi quasi nulla a sua producção pela falta de chuvas.

Beja 22 *de Junho.*—Começaram as ceifas e recolhimento dos cereaes, cujas searas antes das chuvas do mez de maio apresentavam um lastimoso aspecto, se tem agora reconhecido ser immenso o beneficio que causaram as mesmas chuvas, por quanto se espera uma boa colheita.

PREÇOS CORRENTES DOS PRODUCTOS AGRICOLAS

1.ª quinzena de Junho de 1863

MERCADOS	CEREAES — ALQUEIRE DO MERCADO				MEDIDA METRICA	MERCADOS	LEGUMES E BATATAS — ALQUEIRE DO MERCADO			MEDIDA METRICA
	TRIGO	MILHO	CENTEIO	CEVADA	Lit. Cent.		FEIJÃO	FAVA	BATATA	Lit. Cen.
Bragança	610	—	480	—	13,98	Bragança	—	—	140	13,98
Chaves	725	462	505	237	14,98	Chaves	615	—	215	14,98
Villa Real	850	570	580	337	15 68	Villa Real	771	—	290	15.68
Amarante	955	615	580	330	19,34	Amarante	635	—	280	19,32
Porto	863	60	570	450	17 45	Porto	708	800	540	17,45
Villa do Conde	1:000	605	590	600	17,34	Villa do Conde	656	—	360	17,34
Braga	930	500	495	515	16,00	Braga	651	—	410	16,01
Guimarães	1:000	635	560	—	19 32	Guimarães	710	—	440	19,32
Caminha	1:100	650	8 0	—	20,68	Caminha	970	—	550	20,68
V. do Castello	970	525	480	540	17 35	V. do Castello	797	—	580	17,35
Aveiro	650	500	550	320	13,16	Aveiro	600	300	360	13,16
Coimbra	—	—	—	—	13.10	Coimbra	—	—	—	13,10
Lamego	910	565	570	—	15,60	Lamego	665	—	—	15,60
Vizeu	705	480	480	300	14.80	Vizeu	552	—	260	14,80
Guarda	750	430	550	240	14.43	Guarda	550	—	480	14,43
Pinhel	660	460	460	240	13.32	Pinhel	590	—	400	13,32
Cast.º-Branco	760	480	500	360	14.82	Cast.º Branco	673	—	240	14,82
Covilhã	890	500	620	—	15.76	Covilhã	623	—	280	14,76
Leiria	765	500	—	410	13,76	Leiria	562	—	400	13.76
Abrantes	660	450	480	380	14.15	Abrantes	566	—	320	14,15
Alcacer do Sal	692	480	480	400	14.20	Alcacer do Sal	—	—	—	14,20
Lisboa	690	425	480	360	13.80	Lisboa	600	400	360	13.80
Setubal	746	500	480	300	13.18	Setubal	—	—	—	13 18
Evora	807	540	510	420	13 46	Evora	1:000	650	440	13,46
Elvas	—	—	—	—	13.24	Elvas	—	—	—	13,10
Portalegre	—	—	—	—	13,20	Portalegre	—	—	—	13.20
Béja	880	—	—	440	13.34	Béja	800	—	—	13.34
Mertola	900	—	620	520	16.34	Mertola	1:000	—	—	16.34
Faro	850	725	750	480	16 28	Faro	960	550	210	16,28
Lagos	800	620	—	—	13.40	Lagos	725	550	240	13.30
Tavira	740	700	600	360	13,60	Tavira	800	680	260	13,60

Digitized by Google

MERCADOS	LIQUIDOS — ALMUDE DO MERCADO — VINHO	LIQUIDOS — ALMUDE DO MERCADO — AZEITE	LIQUIDOS — MEDIDA METRICA — Lit. Cent.
Bragança	1:440	4:500	25,80
Chaves	2:300	4:155	25,20
Villa Real	1:440	5:125	28,80
Amarante	2:400	4:200	24,37
Porto	3:840	4:600	25,20
Villa do Conde	3:000	4:900	26,64
Braga	1:825	4:400	23,98
Guimarães	1:800	4:400	24,37
Caminha	1:920	5:200	24,00
V. do Castello	2:100	4:800	22,92
Aveiro	1:440	3:000	17,06
Coimbra	—	—	16,75
Lamego	1:980	4:100	24,30
Vizeu	1:350	3.900	25 00
Guarda	1:920	3:600	22,60
Pinhel	1:200	2:900	19,20
Cast. Branco	1:800	4:000	25,00
Covilhã	1:950	3:825	24,00
Leiria	800	2:700	16,80
Abrantes	1:600	3:110	17,64
Alcacer do Sal	—	—	19 68
Lisboa	1:600	4:000	16,95
Setubal	—	—	15,36
Evora	1:200	3:000	17,02
Elvas	—	—	17,76
Portalegre	—	—	22,56
Béja	1:200	3:000	16,68
Mertola	2:400	4:000	21,60
Faro	1:900	3:000	18,48
Lagos	1:440	—	17,16
Tavira	1:000	3:000	17,40

PREÇOS CORRENTES DOS CEREAES

DOS PRINCIPAES MERCADOS

1.ª QUINZENA DE JUNHO DE 1883

Por hectolitro (7,24 alq., medida de Lisboa)

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual	TRIGO — P. medio	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Allemanha					
Stettin	4:545	4:300	3:240	2:934	2:700
Dantzig	5.175	4:815	3:276	—	—
Hamburgo	5:139	4:725	3:240	3:384	2:700
Moguncia	4:815	4:770	3:555	3:312	2:160
Belgica					
Bruxellas	—	5:391	3:870	—	3:006
Antuerpia	—	—	—	—	—
Gand	—	5:319	3:906	3:321	3:129
Lovania	—	—	—	—	—
Mons	—	5:193	3:564	3:960	2:880
Estados-Un.					
New-York	4:770	4:365	2:880	—	—
Egypto					
Alexandria	3:393	3:105	—	2:160	—
Smyrna	—	—	—	—	—
França					
Paris	5:454	4:977	3:015	2:907	2:880
Rouen	5:022	4:851	2:790	3:177	2:790
Nantes	4:680	4:590	3:150	2:970	2:214
Lyão	4:860	4:770	3:087	2:772	2:745
Marselha	4:680	4:590	3:267	3:204	3:312
Argel	5.400	4:230	—	2:610	3:150
Hespanha					
Barcelona	—	—	—	—	—
Santander	7:335	7.290	—	—	—
Valladolid	—	—	—	—	—

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual.	TRIGO — P. med.	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Hollanda					
Amsterdam	5:409	5:337	3:915	3:393	3:105
Inglaterra					
Londres	5:688	5:338	3:798	3:456	3:087
Liverpool	—	—	—	—	—
Italia					
Turim	5:956	4:914	2:925	3:420	3:465
Milão	4:977	4:563	2:700	3.060	2:142
Portugal					
Lisboa	5:864	4:995	3:475	2:606	—
Porto	5:214	4:944	3:266	2:578	—
Russia					
S Petersburgo	5:040	4:230	4:095	—	2:970
Odessa	4:230	3:465	2:160	1:800	2:520
Suissa					
Bazilea	5:400	5:346	3:600	—	—
Zurich	—	5:094	—	—	—

PRAÇA DE LISBOA

ESTADO DO MERCADO EM 28 DE JUNHO

Trigo do reino rijo	580	700	o alq. ou 13,80 litro
» » molle	630	700	» »
» das ilhas	500	600	» »
» estrangeiro	600	640	» »
Milho do reino	400	440	» »
» das ilhas	330	340	» »
Cevada	340	360	» »
Centeio	400	420	» »
Azeite		3:500	o alm. ou 16,95 lit.
Vinho tinto		75:000	85:000 a pipa.
» branco		85:000	93:000 »
Vinagre tinto		34:000	40:000 »

Aguardente de 30 graus (encascada)	165:000	a 180:000	pipa
Amendoa em miolo doce do Algarve	3:100	a 3:200	13,80 lit.
Amendoa em casca couca	860	890	»
» dita molar	700	a 750	»
Arroz nacional	1:150	1:300	14,688 k.
Batatas	320	a 340	»
Carne de vacca (6 arrob.)	—	10:000	barril
Dita de porco (6 arrob.)	—	20:000	»
Cera branca em grumo	380	400	459gr.
Chouriços	4:500	4:600	14,688 k.
Paios	—	900	duzia
Presuntos	4:200	4:400	14,688 k.
Toucinho (barril)	3:600	a 3:800	»
Cebollas	110	120	mólho
Cortiça 1.ª qualidade de 1 poll. para cima	7:200	a 9:600	58,762 k.
Dita 2.ª qual. de 1 poll. para cima	3:000	a 4:000	»
Dita delgada fina 3/4 até 1 poll	5:000	a 7:000	»
Dita ordin. para pesca	1:600	a 2:200	»
Farinha de trigo	8:500	9:500	»
Figos do Algarve comad.	—	a —	14,688 k.
Ditos brancos	—	—	
Laranjas doces	5:500	a 6:000	cx.ª p.
Sarro de vinho tinto	—	4:000	14,688 k.
» » branco	4:400	—	»
Sal	—	2:300	»

PREÇOS DOS SEGUINTES GENEROS EM LISBOA

EM 28 DE JUNHO

Carne de vacca	kilog.	230
Vitella	»	250
Carneiro	»	190
Pão de trigo de 1.ª qualidade	½	50
Dito de 2.ª dita	»	43
Dito	»	40

Digitized by Google

OBSERVATORIO METEOROLOGICO DO INFANTE D. LUIZ, NA ESCÓLA POLYTECHNICA

RESUMO MENSAL

EPOCA	BAROMETRO	THERMOMETRO							PSYCHRÓMETRO	UDÓGRAPHO	ANEMÓGRAPHO		OZONÓMETRO	SERENIDADE DO CEO
1863 Junho	Pressão do ar	Temperatura ao ar e na relva												
	Altura correcta A	Maxima e Minima á sombra		Variação diurna	Media do dia	Maxima na relva	Minima na relva	Variação diurna	Grau de humidade do ar A	Altura da agua pluvial	Rumos do vento B	Sua velocidade C	Medias diurnas	Medias diurnas A
Décadas	Millimetros	Gráos centesimaes							Por 100	Millimetros	Predominantes	Kilometros	Graus med.	Graus med.
Medias da 1.ª	752,65	20,04	10,59	9,45	15,31	42,56	7,00	35,56	64,31	0,1	q. NO.	16,52	4,0	5,5
» da 2.ª	755,73	21,10	11,84	9,26	16,47	44,44	8,66	35,78	62,26	3,9	NNO e N.	18,36	4,4	7,7
» da 3.ª	753,86	21,15	13,46	7,68	17,30	40,45	11,14	29,31	63,76	69,5	VARIO	19,51	5,6	5,6
Medias do mez	754,07	20,77	12,01	8,76	16,39	42,42	9,07	33,35	63,45	73,5	q. NO.	18,17	4,7	5,6

		PRESSÃO	HUMIDADE
Extremas do mez..	Maxima (das 4 épocas diarias)	760,19 em 13 ás 9 n.	—95,8 em 24 ás 9 m. e 9 n.
	Minima	744,19 » 1 ás 9 m.	—30,8 » 31 ás 3 t.
	Variação maxima	16,00	65,0

TEMPERATURAS MAXIMAS E MINIMAS ABSOLUTAS				
Á sombra	25,4 em 30	Na relva	Maxima...	53,0 em 14
»	8,2 em 1		Minima...	4,4 em 3 e 5
Var. max.	17,2		Var. max.	48,6

Irradiação nocturna. Differença *media mensal* do thermometro de minimo habitual ao da relva 2,94.
Dias mais ou menos *ventosos*: 1, 2, 7, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 28, 29, 31.
Dias de *chuva* ou *chuvisco*: 1, 6, 9, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25.
Trovões: 6, 8, 9, 22.
Dias mais ou menos ennevoados: 3, 4.

A Deduzida das medias das 4 observações diarias. — B Predominantes dos rumos registados de duas em duas horas. — C São os numeros medios dos kilometros percorridos pelo vento em cada hora.

N. Para mais esclarecimentos podem ver as Notas que se publicam no *Diario de Lisboa* com os *Quadros* dos trabalhos d'este Observatorio.

Lisboa — Junho de 1863.

Director — *Fradesso da Silveira.*

ARCHIVO RURAL

Digitized by Google

OS PRASOS E A SOCIEDADE [1]

A nossa Peninsula foi invadida, e conquistada no seculo v pelos vandalos, suevos, alanos, e ultimamente pelos godos, que a dominaram até á invasão dos sarracenos no seculo VIII.

Os primeiros d'aquelles barbaros pouco tempo gosaram da sua preza. e nenhuns, ou quasi nenhuns vestigios deixaram do seu governo.

Os godos, que se lhes seguiram, ao principio não menos barbaros do que os seus antecessores, foram-se civilisando progressivamente, em forma que no anno de 682 promulgou Ervegio, seu rei, um codigo, em que se encontram mui sabios, e justos principios, deduzidos em grande parte do direito romano, que tinha regido entre elles até ao anno de 650.

No governo dos Arabes, o direito wisigothico esteve em uso na peninsula hispanica, tanto nos povos que conservaram a sua independencia, e liberdade, como n'aquelles, que foram conquistados, porque os conquistadores lh'o permittiam, se bem que as suas instituições, mais ou menos modificadas pela legislação romana, haviam tambem de vigorar entre nós, durante a sua dominação.

No principio da nossa monarchia poucas, ou nenhumas leis geraes escriptas estavam em vigor. O direito feudal consignado nos foraes das differentes terras era o que tinha maior auctoridade, posto que vigorava tambem o direito consuetudinario, fundado, pela maior parte, no codigo Theodosiano, unico direito romano, que até ao seculo 12 foi conhecido no Occidente.

Começou tambem por esse tempo a ser recebido entre nós com muita acceitação o decreto de Graciano, que ainda que em geral continha jurisprudencia feudal, tinha tambem encorporado algum direito romano, como, sobre prazos, tutellas, prescripções etc.

O conde D. Henrique, reconhecendo a necessidade de reduzir á cultura, e povoar muitas terras, que havia incultas, e ermas, repartiu com largueza grande porção dellas ás corporações de mão morta, com especialidade á sé de Braga, e aos monges benedictinos.

A cathedral bracharense distribuiu as suas a cultivadores, que as tomaram, ou por pensão sabida (emphyteuse), ou por certa partilha de fructos pagos na occasião da colheita (aforamento).

O mesmo fizeram tambem os monges, reservando, comtudo, muitas terras para cultivar por mão propria, e fundando ao mesmo tempo numerosas freguezias, e povoações, porque tambem para as povoar as tinham recebido, como se vê de um documento, em que El-Rei D. Sancho I confirmando uma doação de Idanha-a-velha feita por seu pae, diz:— *Quam patêr meus Affonsus bonae memoriae fratribus vestris olim populandum dederat.*

A emphyteuse, pois, esteve em uso entre nós desde o principio da monarchia, até nos predios urbanos, como se vê do emprezamento de umas casas em Celorico feito em 1177 por D. Maria Martins, Abbadeça do mosteiro de Arouca a Pedro Soares; e com a condição expressa de bemfeitorizar, como se vê da emphyteuticação do casal de Villa Marim feita pelo mosteiro de Salzedas em 1278,—*com obrigação de fazerdes algo, e melhoramento em nossa herdade.*

Como diz Montesquieu na sua preciosa obra—do espirito das Leis—a constituição dos differentes reinos da Europa seguiu o estado actual em que se achavam os feudos ao tempo em que esses reinos se fundaram.

A nossa monarchia nunca teve o systema feudal na sua força e plenitude, porque fundada no seculo XII encontrou-o já na sua declinação; mas assim mesmo muitas das suas usanças, e disposições foram adoptadas entre nós, e encorporadas no nosso direito emphyteutico.

O laudemio do direito romano estava já em uso no tempo d'El-Rei D. Sancho I em 1187, porque regulando os direitos de jugada, de caça e outros que deviam pagar os moradores da aldêa de Avô, auctorizou cada um delles para alienar o seu predio a qualquer individuo, que solva os respectivos encargos, *pagando laudemio.*

A luctuosa, procedente dos costumes feudaes, e recebida no direito canonico, não era desconhecida neste reino, porque El-Rei D. Diniz em março de 1317 ordenou, que na vacatura das egrejas do padroado real, e particular as *luctuosas* fossem applicadas para a fabrica dos muros da cidade de Braga, e da villa de Guimarães, que então se andavam levantando.

[1] Continuado de pag. 14.

Digitized by Google

A emphyteuse, se não é anterior á monarchia, data pelo menos, entre nós, dos nossos primeiros reinados, não com o titulo de emprazamento, com que só foi conhecida desde o seculo XIV em diante, porque emprazamento até esse tempo era uma palavra generica, que significava qualquer contracto (documentos do mosteiro de Pendurada, do anno de 1292).

O aforamento, que segundo a Ord. do liv. 4, tit. 36, e já nos titulos correspondentes das Ordenações Affonsina e Manoelina, se tomava por synonimo de emprazamento, e que ambos eram o mesmo que a emphyteuse, differiam muito entre si, porque n'aquelle não se transferia o dominio util, mas o proprietario, conservando-o com o dominio directo da sua terra, a dava, para ser cultivada de parceria pelo terço, quarto, ou quinto dos fructos, que produzia, ao primeiro por um anno, depois por uma vida, e por ultimo por tres, e raras vezes por quatro.

El-Rei D. João I exemptou de jugada as terras que pagavam terço, quarto, ou quinto, e isso deu logar a que muitos terrenos emphyteuticados por pensão superior ao terço, quarto, ou quinto, e ao direito de jugada, se convertessem em aforamentos.

El-Rei D. Affonso III aforou a differentes foreiros varias herdades reaes, e a indole destes contractos não diversificava dos aforamentos particulares, distinguindo-se sómente pela solução de alguns impostos, que só o rei podia estabelecer, como serviços militares (*fossado, hoste*, etc.)

A base mais forte da organisação social dos povos do norte consistia no direito de familia, e na conservação della. Uma constituição monarchica os unia todos ao chefe do Estado, e o regimen domestico unia os cidadãos aos chefes das suas respectivas familias. A propriedade do cidadão era a propriedade da familia, e a propriedade da familia era a propriedade do Estado.

O individuo, e o direito particular que, segundo o direito romano, mereciam toda a consideração, segundo a jurisprudencia feudal tinham pouca, ou nenhuma importancia; e o direito de cada um era absorvido pelo direito de todos. Diz-nos Tacito que na Alemanha eram desconhecidos os testamentos.

A plena disposição dos bens, e o direito de propriedade individual era pouco usual entre elles; a faculdade de testar era desconhecida dos povos germanicos, que a receberam dos romanos, como uma novidade; as successões legitimas, e o direito de linhagem é que regulavam.

A parentella figurava solidaria nos contractos sobre terras. Existem documentos da meia-edade, nos quaes a solidariedade da familia está expressamente declarada. É por este principio que a maior parte do direito consuetudinario estabeleceu regras differentes para a successão dos proprios, isto é, dos bens paternos, ou maternos, e para a dos adquiridos. Os proprios não deviam jamais sair da familia, nem mesmo da linha paterna ou materna, de que procediam: Chavanne, Hist. dos Class. Agr. em França, pag. 97.

A alienação fóra da familia não era permittida, para que esta não fosse privada das terras, que lhe tinham sido distribuidas, ficando por este modo as gerações que se seguiam a occupar a mesma terra, que tinham occupado aquellas de quem procediam. E por um principio meramente politico, isto é, para haver sempre quem servisse o Principe gratuitamente, os filhos excluiam as filhas da successão dos bens allodiaes, ou sortes orginarias.

O codigo wisigothico permittiu os testamentos, mas conservou a prohibição da alienação dos bens da familia.

Este direito de familia passou para o nosso direito consuetudinario, e depois para a lei geral promulgada por el-rei D. Affonso II, debaixo do titulo de lei da avoenga, pela qual aquelle que quizesse vender ou empenhar fazenda que tivesse da sua avoenga, era obrigado a convidar primeiro os irmãos, e propinquos, sem o que nenhum outro estranho a podia comprar, e não a querendo comprar o parente pelo justo preço, era então vendida a quem lhe parecia, não tornando mais a propriedade vendida á avoenga, se o comprador assim o queria.

Esta lei esteve em vigor no reinado de el-rei D. Sancho II, que, concedendo ao mosteiro de Alcobaça o poder herdar, lhe impoz a obrigação de vender as herdades aos mais proximos da linha; no de El-Rei D. Diniz, que na lei que prohibe succeder os Regulares, diz: —*que por isso as successões sahiam da avoenga, e da linha d'onde procediam, e se alienavam para sempre;* e no de el-rei D. Duarte, que pro-

Digitized by Google

hibio aos judeus usar da lei da avoenga. E por carta regia de 6 de dezembro de 1306 revogou el-rei D. Diniz a venda de varios bens, que tinha feito a Martim Pires de Barroso e sua mulher Alda Lourenço, em razão de serem reclamados os mesmos bens pelo direito da avoenga por Mendo Roiz de Briteiros, e sua mulher Maria Eanes.

As leis romanas, e as canonicas, que não são senão uma modificação d'aquellas, foram mais fortes, e introduziram pouco a pouco a livre disposição dos bens pelo pae de familia, assim como a egualdade entre os filhos e as filhas em objecto de successão.

O Direito Justinianio introduzido n'este reino no governo de el-rei D. João I foi supplantando progressivamente os costumes, e direito wisigothico, em forma que a lei da avoenga foi revogada no tit. 37 do Liv. 4 da Ordenação Affonsina. Ficaram todavia vestigios della, porque no fôro sempre se admittiam os parentes do executado a arrematar os bens deste com preferencia a qualquer estranho, até que esta equidade se converteu em rigorosa justiça pelo art. 602 da Novissima Reforma Judiciaria, que permitte ao executado, sua mulher, e aos ascendentes e descendentes de ambos remir ou dar lançador a todos ou a parte dos bens penhorados até á assignatura do auto de arrematação pelo arrematante, ou até á publicação da sentença da adjudicação.

Disse eu que os povos do Norte não permittiam a livre disposição dos bens, e que entre elles a faculdade de testar era nulla, ou limitadissima. Modificados, porém, estes costumes pelos principios do direito romano, adoptados pelos que invadiram, e dominaram o Occidente da Europa, foi emendado no codigo wisigothico Liv. 4, tit. 5. lei 1.ª o direito antigo sobre a disposição testamentaria d'aquelles, que tinham herdeiros necessarios, facultando-se aos paes testar da terça dos seus bens em beneficio, ou melhoramento de alguns dos filhos, e do quinto a favor das egrejas, libertos, ou d'outras quaesquer pessoas.

Ainda assim, esta legislação differia muito da romana, tanto antiga como moderna, porque, segundo as leis das Doze Taboas, o cidadão romano podia dispôr livremente da sua fortuna, tivesse ou não tivesse filhos, sem lhe ser preciso deserdal-os, porque não se julgava possivel que houvesse paes tão deshumanos que desprezassem o seu sangue, e descendencia. Corrompidos, porém, os costumes, e conhecendo-se que os paes, movidos pelas instancias, e caricias das madrastas, muitas vezes renunciavam a todo o affecto paternal, foram obrigados por lei a instituir seus filhos por herdeiros, ou a desherdal-os, sem poderem preteril os, e e a contemplal-os, quando não fossem desherdados por justa e legitima causa, deixando-lhes a quarta parte da sua herança, podendo dispôr das outras tres, como quizessem.

O imperador Justiniano determinou depois na Novella 115, que aquelles, a quem se devia legitima, ou haviam de ser instituidos herdeiros, ou desherdados com legitima causa, e na Novella 18 ordenou, que, tendo o pae até 4 filhos, podesse dispôr de duas terças da herança, e que tendo mais de 4 só poderia dispôr de metade.

A lei wisigothica foi recebida na Hespanha, onde ainda hoje vigora. Varios documentos até ao anno de 1376 mostram que tambem entre nós vigorou plenamente por esse tempo, e que pelo costume de Portugal e Leão era permittido a qualquer, ainda que tivessse herdeiros forçados, dispôr da quinta parte dos bens herdados, ou da avoenga, e da terça dos adquiridos por titulo oneroso (*compradea*), ou por titulo gratuito (*ganhadea*).

Depois d'esse tempo, ou seja pela disposição do testamento d'el-rei D. Affonso II (pois os testamentos dos monarchas tambem eram leis), ou pelo uso dos arabes, que do mesmo modo só permittia dispôr da terça, consistiu a legitima nas duas terças partes da herança, e ao pae só foi permittido dispôr da outra terça parte. É isto o que se acha legislado no livro quarto titulos 14, 97, 98 e 102 da Ordenação Affonsina, que depois passou para o livro quarto, titulos 9, 70, 71, e 75 da Manuelina, e para os titulos 65, 82, 91 e 92 d'egual livro de Philippina.

Cumpre, comtudo, notar que, apezar de ser esta uma lei geral do reino, ainda na provincia da Beira prevaleceu até ao seculo passado o costume de dispôr de metade da meação, sendo tambem costume em algumas partes do reino dispôr de menos da terça quando havia dotes, que entravam á collação para o monte todo,

Digitized by Google

mas para as legitimas, como se vê no tomo 3.º das Memorias de Litteratura da Academia Real das Sciencias pag. 396, nota.

Os feudos, que na sua origem foram amoviveis e vitalicios, por uma tendencia natural, perpetuaram-se nas familias, em França no seculo IX, e na Alemanha quasi dois seculos depois, e até por fim se tornaram hereditarios, puros, ou mixtos, e familiares, e entraram no commercio, podendo ser vendidos, doados e legados, mas visto que não foram em tempo algum considerados como objecto de successão, nunca soffreram partilha, ou divisão.

Da natureza dos feudos, como já disse, passou muito para os prazos, e posto que o direito feudal nunca foi admittido nas nossas leis, não deixou de ser recebido pelos nossos costumes, e os jurisconsultos antigos a cada passo fazem parida-de dos feudos para os prazos, porque a maior parte do trabalho da jurisprudencia antiga consistia em combinar as paridades, para reduzir tudo a um systema geral.

A Ord. Manoelina, Liv. 2.º tit. 27. § 2.º, que a Filippina transcreveu no tit.º 35 § 3.º do mesmo liv, decretou que nos bens da corôa succedesse sempre o filho varão e acrescenta: — *e isto não por ser obrigado a servir com certas lanças, como por feudo* — porque queria que não fossem havidas como terras feudatarias, nem tivessem a natureza de feudo. O que mostra que emquanto a estes bens não regulava o direito feudal. Comtudo, é certo que alguns feudos houve neste reino, a Ord. do Liv. 5.º tit. 6, §§ 15, 16 e 17, que contém as mesmas disposições da Manoelina de egual liv. e §§ no tit. 3, reconhece a existencia de feudos neste reino, porque o 1.º d'aquelles §§ falla dos bens de morgado, *feudo*, ou fôro, que devam vir por geração descendente, ou andar em pessoas; e 2.º falla dos bens de vinculo, *feudo*, ou fôro vindos do rei, quer *in perpetuum*, quer em pessoas; e o 3.º falla dos bens de vinculo, *feudo*, ou fôro ecclesiastico. E desta ultima especie era o que tiveram por algum tempo os arcebispos de Braga da metade daquella cidade, e dos mosteiros de S. Victor, S. Salvador de Montelhos (S. Furtuoso), e Correlhã do qual feudo era, e foi senhor dominante o arcebispo de Compostella até ao anno de 1199.

(Continua.)

F. M. DA COSTA.

VETERINARIA PRATICA

Esforço do tendão da canella. — Laryngite. — Acrobustite. — Espadoas frias. — Cystite.

8.º Esforço do tendão da canella (vulgò *distensão do nervo*). — Este mal deprecia muito o cavallo, e não é sempre susceptivel de cura.

Attinge mais frequentemente o tendão do membro de diante.

Provêm ordinariamente de passos em falso, escorregaduras, etc., que por seu turno determinam a extensão das fibras da corda teńdinosa.

A manqueira e a inchação dolorosa, alongada, mais ou menos dura e resistente são os principaes symptomas. No descanço, a junta do machinho endireita-se, isto é, desvanece-se em parte o seu angulo natural.

O esforço em questão tende a apresentar-se sob o typo chronico, e a tornar topinho o animal.

A applicação de cataplasmas adstringentes sobre toda a extensão da região posterior da cana, amiudo renovadas, é o melhor tratamento no começo, se o accidente não for violento, aliás deve fazer-se uso dos topicos emollientes.

Quando a inflammação e a coxeira têem diminuido muito, empregam-se os liquidos espirituosos e fricciona-se com elles sufficientemente a parte duas ou tres vezes por dia. Se o engorgitamento resiste ao emprego d'estes remedios, será necessario applicar a massa caustica e o cauterio actual em raias ou em pontas superficiaes. Mas antes de tudo, é preciso assentar uma ferradura de rompões altos, para alliviar o tendão.

O mal sujeito termina algumas vezes pelo ganglio [1].

5.º Cão. — A especie canina não é muito subjeita á angina laryngea ou laryngite.

Esta doença deve ser attribuida principalmente aos resfriamentos, ou a causas locaes, figurando entre estas sobretudo os corpos estranhos que se atravessam accidentalmente na pharynge, e, o que é muito mais raro, a inspiração de pós irritantes.

Os symptomas que accusam distinctamente a sua existencia, são: tristeza, pouco

[1] Vidè o n.º 7.º do 5.º vol. do *Archivo*, pag. 179.

Digitized by Google

appetite, impaciencia, mucosas apparentes rubicundas, boca aberta, salivação filosa, difficuldade da deglutição, mórmente dos liquidos, respiração frequente e mais ou menos ruidosa; tosse sêcca primeiro, provocando algumas vezes o vomito, depois seguida de secreção nasal espessa que obstrue muitas vezes as narinas, resfolgos repetidos, garganta um tanto tumefacta e sensivel á pressão da mão.

A phlebotomia, que só é bem indicada no cão adulto, vigoroso e sanguineo, os vapores emollientes mornos applicados ás cavidades nasaes, as fricções de linimento ammoniacal em redor da região affectada, a applicação de um sinapismo ou vesicatorio na parte inferior do peito se a inflammação é muito violenta, e o tartaro emetico, na dóse de 5 centigrammas em agua simples, taes são os meios therapeuticos que ordinariamente obtêem a cura por resolução da phlogose da pharynge e da larynge dos cães.

Se esta deve a sua origem á presença de um corpo estranho, extráe-se este e, além das esfregações e das fumigações supracitadas, lava-se a boca ao animal muitas vezes por dia com agua adoçada com mel, tendo em mistura uma pequena quantidade de vinagre.

A dieta, composta de leite e de sopa, ou arroz de carne, e uma habitação conveniente, são necessarias para coadjuvar o tratamento que acabâmos de expor.

3.° Carneiro. — As causas que provocam a acrobustite no boi são as mesmas que dão logar a esta doença nos animaes da especie ovina..

É caracterisada de uma maneira saliente pela tumefacção sub-inflammatoria mais ou menos consideravel do fôrro que se prolonga para a parte anterior do ventre, corrimento pelo seu orificio de uma materia amarellada, bastante espessa, difficuldade na excreção da urina e presença de ulcerações no contorno d'essa parte.

No tocante ao tratamento curativo, apenas diremos que é similhante áquelle que prescrevemos no numero precedente para o gado vaccum.

O interior do prepucio deve sempre ser explorado com a maior attenção, e extraido o humor sebaceo, cuja accumulação, ranço e acidez aggravam assás o estado do mal.

Espadoas frias. — Quando a contracção dos musculos das espadoas é tão difficil e limitada que parece que esta região está collada intimamente ao corpo, diz-se que as *espadoas são frias*. A expressão *espadoas cavilhadas* significa uma immobilidade mais completa ainda com esta parte descarnada ou sêcca.

Effectivamente ao sair da cavallariça, os membros de diante são pouco livres, emperrados em seu movimento, aponto do animal caminhar a passos curtos, e tropeçar amiudo, o que retarda consideravelmente a marcha; esta sómente se desenvolve com o exercicio.

Esta especie de contractura muscular que se observa preferentemente nos cavallos estreitos de peitoral, põe estes na impossibilidade de trabalharem convenientemente, e tira-lhes uma grande parte do seu valor commercial.

Devido algumas vezes a uma residencia muito demorada na habitação, frequentemente o mal sujeito deve ser attribuido á ruina das extremidades anteriores, effeito do excesso de trabalho ou de esforços violentos aturados ou a uma lesão das massas musculares das espadoas; talvez rheumatismo.

Quando as espadoas frias dependem de um longo serviço, não ha esperança de cura. Se são o effeito de uma doença chronica, o remedio mais efficaz é a applicação de um sedenho no peitoral, e o uso do verde em liberdade durante algumas semanas. O methodo hydrosudopathico do sr. Luchow póde tambem ser empregado a titulo de ensaio.

Os animaes domesticos, particularmente o carneiro e o cão, são algumas vezes atacados de *cystite* ou inflammação da bexiga, doença que ainda está, sem duvida, imperfeitamente estudada em medicina veterinaria.

Distingue-se o estado *agudo* e o estado *chronico*.

Não trataremos n'este artigo senão da cystite aguda.

Esta affecção, que é geralmente mais frequente e mais rebelde no macho do que na femea, póde ser devida a causas immediatas e mediatas. Entre as causas directas, devem mencionar-se as contusões na parte inferior e posterior do abdomen, uma alimentação muito excitante, o uso das cantharidas como medicamento, o em-

Digitized by Google

prego immoderado dos diureticos fortes (resinas, scilla, etc.), a presença de um calculo mais ou menos volumoso no interior da bexica, a demora longa da urina n'este reservatorio, as operações praticadas nos orgãos que lhe são contiguos, etc.

Entre as causas mediatas, podem contar-se a inflammação de uma parte visinha, a desapparição repentina de uma molestia de pelle, os resfriamentos subitos de diversas especies, etc.

O cavallo affectado de cystite aguda, ao principio, perde o appetite, está impaciente, agita a cauda, olha muitas vezes para os ilhaes, escarva o solo com os pés de diante, e patêa com os detrás, move com embaraço o quarto posterior, deita-se, e levanta-se para se deitar de novo. Quando estes symptomas não cedem promptamente a um tratamento bem ordenado, o animal faz esforços quasi continuos para urinar, que são ordinariamente seguidos da emissão de uma pequena quantidade de uma urina, umas vezes clara e limpida, outras viscosa e avermelhada, outras sedimentosa e mesmo misturada com estrias, ou pequenos coagulos de sangue, a região hypogastrica é muito sensivel á pressão do punho, a verga pende ou mantém-se em erecção, os labios da vulva abrem-se e fecham-se alternadamente, os membros trazeiros estão chegados ao centro de gravidade e a garupa derreada; sêde intensa, boca sêcca, ventre preso, respiração accelerada, pulso pequeno e veloz, conjunctivas rubras e injectadas. Se, n'este momento, se introduz a mão e o braço, previamente untados de azeite, no intestino recto, onde ha então muito calor, a violencia das dores cresce e conhece-se facilmente pela palpação o estado de enchimento ou de vacuidade da bexiga. Quando a doença continúa a fazer progressos, o ventre augmenta de volume, a pelle cobre-se de suor que exhala um cheiro urinoso bem pronunciado, o pulso concentra-se, os nasaes dilatam-se, apparecem alguns accidentes cerebraes; emfim, sobrevém um grande abatimento geral, o corpo esfria e o doente morre.

O diagnostico é difficil de estabelecer entre a inflammação dos rins e a cystite. Todavia distinguiremos uma da outra, quando fizermos a historia da primeira em um dos numeros seguintes d'este jornal.

Acystite aguda dura de ordinario apenas alguns dias; quando termina pela morte esta é devida á grangrena, á rotura ou á paralysia da bexiga. Póde tambem terminar por induração ou passagem ao estado chronico.

Os meios antiphlogisticos deverão formar a base essencial da medicação, e a sangria geral praticada na jugular, ou melhor nas veias saphenas deverá ser renovada segundo a intensidade do mal, a idade, a força e a compleição do doente.

Com a dieta absoluta, algumas beberagens de cozimento de semente de linho ou de raiz de althea ligeiramente nitradas, ou antes camphoradas, dadas tepidas e em pequena quantidade de cada vez, repetidas esfregações sêccas aos membros com troços de palha, pequenos clysteres emollientes, banhos de vapor da mesma natureza ao ventre, estando o animal bem abafado com um cobertor de lã, saquêtes cheios de sêmea fervida e postos quentes na região lombar e o descanço completo, chega-se quasi sempre a calmar a inflammação que constitue a enfermidade sujeita. Não deve esquecer pôr o animal sobre uma boa cama.

Em caso de distensão da bexiga por uma grande quantidade de urina, procurar-se-ha esvasiar este reservatorio exercendo sobre as suas paredes, por meio do bracejamento, uma leve pressão dirigida de cima para baixo e de diante para trás.

Se o obstaculo ao corrimento da urina depende de uma ou muitas concreções calculosas, é preciso facilitar a saída a uma parte ou a todo este liquido excrementicio por meio da introducção da algalia no canal da uretra. Esta operação, e a extracção da pedra, muitas vezes impraticavel, só póde ser feita por um cirurgião veterinario habilissimo e experimentado.

Emfim, se acystite tem por causa o emprego das cantharidas, é necessario dar beberagens camphoradas e anodinas.

Eis-aqui uma d'estas beberagens:

Camphora.....	4 grammas
Opio em pó.....	2 »
Gemmas d'ovos.....	n.º 4
Agua de linhaça.....	1 litro

J. M. Teixeira.

Digitized by Google

ESTUDOS FLORESTAES [1]

POR BERNARDINO BARROS GOMES

CAPITULO IV

Considerações geraes sobre a utilidade do ordenamento das altas florestas e modo de procedermos n'este caminho.

Procurei expôr nos tres precedentes capitulos o que melhor caracterisa assim a theoria, como a practica florestal d'Alemanha relativamente ao estudo prévio das suas mattas e subsequente estabelecimento dos seus planos de ordenamento, conservação e moderado aproveitamento. Sendo taes idéas de uma generalidade grande bastante para que a questão da sua adopção entre nós tenha todo o logar, julgo conveniente insistir aqui em especial nas vantagens, que de similhante adopção naturalmente decorrem.

O principio do ordenamento das mattas em folhas de arvoredo regulares, homogeneas quanto á edade e tratamento que exijam, dispostas além d'isso nas series mais favoraveis ao seu aproveitamento e substituição por novas culturas, rompe inteiramente com a practica dos córtes avulso ou — de jardinagem — assim chamada segundo os auctores francezes, e tendente a produzir effeitos oppostos ou a perpetuar a completa mistura de arvoredos de todas as edades e condições de exploração.

Substituir a ordem á desordem, facilitar ou antes abrir o melhor caminho á observação segura das leis do crescimento e estudo das suas condições de tempo, terrenos, climas, exposições e tratamentos; fornecer assim a base mesmo de melhores conhecimentos positivos em materia de sylvicultura; augmentar de muito o aproveitamento das forças productivas do terreno florestal; melhorar em regra todas as condições dos córtes e culturas; facilitar a administração e fiscalisação de tão vastas propriedades territoriaes, como são de ordinario as florestas; contribuir assim muito particularmente para a sua util gerencia pelo estado: taes são os modos porque o principio do ordenamento das florestas se recommenda aos olhos dos melhores praticos, que vemos distinguirem-se n'este ramo; taes são os motivos que teem determinado uns depois dos outros os paizes europeus a inscreverem-no nos seus regulamentos administrativos, a par do que o progresso moderno introduz por muitos ramos do serviço publico.

O modo por que o ordenamento das florestas promove a elucidação de todas as questões sobre o valor dos preceitos diversos de exploração e causas que influem no desenvolvimento das essencias florestaes, parece-me digno de prender a attenção dos que veem com razão em todos os meios mais rigorosos de observação a origem sempre fecunda dos grandes progressos modernos. Notarei primeiro que tudo; como os conhecimentos florestaes parecem caminhar passo a passo com a maior applicação d'aquelle principio, que não perde nunca terreno, mas antes se desenvolve e fructifica. Quando se pensa que os trabalhos graphicos dos terrenos, as medições dos arvoredos, a sua historia natural e estatistica podem contribuir para lançar luz sobre as leis e causas mais ou menos locaes que regem a producção florestal, nada menos do que meios analogos, o tem feito pelos dominios da sciencia agricola, não é difficil de ver que o aplanar todos os embaraços que se oppõem a taes investigações seja concorrer poderosamente para avivar as origens practicas da arte difficil da creação e tratamento intelligente dos arvoredos. São naturalmente complexas e de difficil apreciação as muitas influencias naturaes que produzem e modificam o desenvolvimento das essencias florestaes creadas em floresta; mas a practica da jardinagem acrescenta-lhes a acção irregular de uma causa de profundas modificações, que a cada passo perturba o resultado d'essas influencias naturaes, muito menos accidentaes e arbitrarias para que a sua justa apreciação se não torne possivel, á vista dos unicos seus effeitos seguidamente observados.

De quanto a practica de jardinagem se desprende difficilmente de uma grande arbitrariedade e quão difficil se torna de seguir nos seus effeitos, dará de certo a melhor idéa a tentativa curiosa, mas baldada até hoje, de formular a theoria e sobretudo de applicar os preceitos de uma jardinagem methodica — (geregelte Plenterwirthschaft.)

Sobre similhante tentativa lê-se ainda na ultima e mais acabada obra do dr. Pfeil, da Prussia, nome entre sylvicultores de

[1] Continuado de pag. 605, tomo v.

Digitized by Google

certo dos mais estimados, o seguinte: — «Poder-se-hia tambem julgar» diz elle no seu livro — Deutsche Holzzucht — desculpando-se de não fallar de espaço sobre esta materia, «que caberia aqui fallar da jardinagem methodica como fazendo parte natural d'uma doutrina sobre creação de arvoredos. Até hoje, porém, só nos livros a vemos; nas florestas ainda ella não penetrou, nem provavelmente ali a veremos jámais applicada; por isso nem d'ella faremos maior menção n'um livro, como este, só destinado a coisas practicas.

Outra consideração nos leva talvez não menos a avaliar a difficuldade de progredir em conhecimentos florestaes pelo estudo das florestas jardinadas. Não é difficil notar certas analogias entre as altas florestas tratadas por este modo e as de arvoredo real sobre talhadia (futaie sur taillis, dos francezes). N'umas como n'outras ao abrigo de arvoredos mais edosos, crescem outros mais novos, d'entre os quaes alguns individuos favorecidos ou reservados vem depois a crear-se em arvores reaes.

Se procurarmos nos livros florestaes alemães pela doutrina d'estas mattas combinadas (Mittelwald) achal-a-hemos embaraçosa, obscura e confessadamente difficil de tratar pelas incertezas que se encontram na apreciação dos seus elementos. Ainda mais; com quanto muitas considerações tenham sempre deposto a favor d'este ultimo systema de exploração, na opinião da maior parte dos sylvicultores, concorda-se geralmente em que as difficuldades de applicação, sobretudo em grande, são taes que explicam facilmente o facto reconhecido e digno de reparo, de que as mattas combinadas não preenchem na realidade, por via de regra, a expectativa que d'ellas se faz em theoria. [1]

Assim se mostram, pois, os problemas florestaes de uma solução theorica como practica tanto mais difficil quanto mais nos afastamos d'aquelles methodos de exploração, mais capazes de introduzir a possivel regularidade na creação dos arvoredos; de facilitar por este modo o seu estudo estatistico e historico-natural; por elle, a determinação de preceitos racionaes de cultura e exploração.

Se passamos a comparar a renda das mattas jardinadas com a das ordenadas, vê-se que a das primeiras não supporta tal comparação sendo realmente por toda a parte inferior. Nota-se nas florestas jardinadas um maior desaproveitamento do terreno. Pela theoria ideal da jardinagem tal resultado por certo não se prevê, tanto pelo menos quanto realmente se dá. Teria esse ideal alguma coisa do da pequena cultura onde por cada individuo quasi se repartem os cuidados do cultivador, aproveitando-os cada um a seu tempo ou melhor sazão. Trata-se por ella com effeito de aproveitar tão sómente os individuos maduros para córte, onde quer que appareçam por toda a area de uma matta, olhando sempre a que o repovoamento natural se execute por toda ella. Mas por este modo os preceitos de córtes e repovoamentos tendo de se applicar simultaneamente em toda a extensão da matta, e portanto, em condições muito diversas, exigem cuidados muito intelligentes e minuciosos, que por pouco que a exploração florestal abranja uma area notavel e sobretudo no caso de uma administração pelo estado, se tornam difficeis de realisar, acabando facilmente por degenerar em completa arbitrariedade. Além d'isso o que favorece o repovoamento está longe de ser muitas vezes o que mais se casa com os interesses do córte e realisação immediata dos productos; d'ahi deve vir e vem de ordinario, que a este interesse immediato se sacrifique o mais distante.

Quanto ao resguardo das novas creações de cada anno é facil de ver, que, espalhadas estas por toda a area de uma matta jardinada, teem de ficar por este lado em condições forçosamente inferiores ás das mattas ordenadas, onde se acham todas concentradas nos talhões dos ultimos córtes.

Como poderá melhorar de condições, como poderá mesmo vir a ter logar o repovoamento natural das florestas jardinadas, por toda a parte de dia para dia mais postas a contribuição de mattos, lenhas e madeiras por um lado, por outro de pastos para os gados e rebanhos, que tão destruidores são das novas plantas? A necessidade de sementeiras artificiaes que forçosamente se vem a fazer sentir para supprir a insufficiencia crescente dos repovoamentos naturaes; a um emprego maior de capital em culturas florestaes devem corresponder melhoramentos tão importantes nas

[1] Pfeil, Holzzucht pag. 550.
Hartig, Lehrbuch pg. 47, 48, tomo II.
Cotta, Waldbau pag. 134, 135.

Digitized by Google

condições de resguardo, como os que resultam do ordenamento das florestas.

Por ultimo, as vantagens administrativas e fiscaes do ordenamento das mattas são as que mais que todas talvez os tem recommendado aos olhos dos governos. A sua superioridade de condições por este lado resulta da muito maior facilidade de estar em dia com o inventario dos seus arvoredos, de procedendo a toda a serie de trabalhos graphicos e descriptivos, que as illustram e deixam apreciar; rectificando periodicamente todas estas operações, de modo a poder seguir o processo todo da creação dos arvoredos e o estado do aproveitamento de cada dominio florestal.

Quanto ao modo de proceder n'esta ordem de operações a experiencia alemã aponta em primeiro logar para a agrimensura florestal, como tendo-se mostrado de uma importancia muito particular. Por pouco que se reflicta, com effeito, na natureza das grandes explorações de mattas submettidas ao principio do ordenamento em folhas homogeneas de arvoredos, as relações das suas superficies apparecem logo como as mais essenciaes de conhecer e de seguir passo a passo nas suas successivas alterações. O grande numero de folhas distinctas de arvoredo de que de ordinario se compõem as grandes areas florestaes, e a sua muito diversa natureza trazem comsigo a multiplicidade d'essas relações e aconselham naturalmente o emprego de illustrações graphicas que as exprimam e resumam nos seus aspectos differentes. Para isso o principio de não accumular n'uma só planta, mas antes de illustrar em plantas distinctas cada ordem differente das indicações que é util obter, merece ser attendido. A planta especial das folhas de arvoredo e a planta orographica nas mattas de montanha, a par da planta original em escala mais desenvolvida, são as que nas administrações florestaes dos paizes alemães se tem mostrado de maior utilidade.

Na redacção dos quadros e tabellas, a distincção das superficies em florestalmente productivas e improductivas, a sua classificação, segundo as essencias, segundo as classes de edade, qualidade e tratamento a que cada uma pertença, além de constituirem elementos essenciaes para definir o estado da propriedade florestal teem-se tambem mostrado na practica d'aquelles paizes os auxiliares os mais efficazes de um serviço administrativo e fiscal destinado a zelar efficazmente os interesses florestaes de um paiz, conservando e melhorando as suas mattas a ponto de trazer o solo florestal ao seu mais completo aproveitamento.

Ainda quando se queira limitar o emprego das avaliações de volumes e crescimento dos arvoredos, ao que nos regimentos florestaes das mattas saxonias estrictamente lhes compete, a saber—á qualificação da bondade dos arvoredos, ao calculo do valor total do seu inventario e ao da producção dos massiços destinados a serem cortados nos annos immediatos—, a importancia dos trabalhos dos avaliadores fica ainda muito grande de mais para que se possa pôr de parte esta ordem de operações e não mereça todo o incentivo a coordenação dos dados experimentaes, que as podem efficazmente auxiliar. As boas taboas de producção lenhosa são por isso consideradas na Saxonia, não menos que nos outros paizes de Alemanha, como um indispensavel elemento de boa administração florestal, e todos os homens que mais se distinguem pelos seus trabalhos e talentos n'este ramo teem concorrido com laboriosas investigações para a sua realisação.

Feitos que sejam todos os trabalhos descriptivos, tomado cabal conhecimento de todas as condições de uma matta, são, como vimos, quasi accordes as opiniões dos sylvicultores, aconselhando que se proceda á redacção de planos de exploração ou regimentos especiaes, divergindo antes sómente no maior ou menor grau de liberdade deixado á livre iniciativa dos administradores locaes ou em pontos secundarios de theor e fórma. Sujeitar depois a administração local á observancia d'esses regimentos; organisar independentemente d'ella um serviço fiscal e de revisão de todos os trabalhos descriptivos, para de espaço a espaço se pôr em dia com as alterações sobrevindas no estado da matta; para informar sobre a execução dos regimentos e prover a quaesquer ampliações ou modificações d'elles: taes são os elementos de um systema de administração de mattas destinado a applicar-lhes o principio do seu ordenamento com aquella attenção preserverante, sem a qual necessariamente elle ficaria annullado nos seus effeitos uteis principaes.

Digitized by Google

Foi este o caminho que levou a exploração das mattas de muitas regiões d'Alemanha ao grau notavel de aperfeiçoamento que lhes grangeou essa reputação de que as vemos gosar.

Poder contribuir para ver entre nós francamente abraçada uma similhante ordem de idéas, origem provada de muita illustração e progresso no ramo da industria florestal, é desejo que não posso deixar de nutrir e de exprimir aqui ao rematar esta parte do meu trabalho. As rasões que nos devem decidir a entrar n'este caminho, são quanto a mim, tão numerosas como de peso.

Possue o governo entre nós uma area florestal, pequena em relação á de todo o terreno arborisado do paiz e ainda mais por certo em relação á de todo aquelle que por sua natureza exige ou só se presta á cultura de arvoredos; mas tal como é avaliada, isto é, na proporção de $^1/_{300}$ da superficie total do continente ou 18000 hectares, não deixa ella de constituir ainda um grande e variado campo d'estudo em que a applicação do principio do ordenamento das florestas não deixaria, a par de todas as suas vantagens administrativas, de nos fornecer, com o tempo, sobre a sylvicultura das nossas regiões, conhecimentos mais positivos, mais ao par dos de nações mais adiantadas n'este ramo. E como nos não deverá interessar a applicação de um similhante principio, origem fecunda de illustração; como não deveremos primeiro para ahi fazer convergir todos os esforços, quando por outro lado confessamos a inferioridade de condições florestaes do paiz, o muito que temos a emprehender para sair d'esse estado, e quando não podemos negar quanto conhecimentos mais positivos em materia de creação d'arvoredos nos podem naturalmente auxiliar, e nos faltam hoje em dia? As leis do crescimento dos nossos arvoredos, a grande variedade das suas modificações segundo os terrenos, exposições e tratamentos estão ahi tão confusas de decifrar, como as nossas florestas jardinadas.

Além do que escreveram Brotero, Bonifacio d'Andrade ou Varnhagen muito resta a fazer para chegarmos a possuir sobre as nossas essencias conhecimentos comparaveis aos que revela um livro como o de Pfeil por exemplo [1], atrás citado, que a Alemanha pode bem apresentar como um notavel testemunho de quanta experiencia proveitosa se pode colher do estudo de extensas florestas sabiamente organisadas. Qualquer passo a dar no caminho de estudos e melhoramentos florestaes, de outro qualquer genero, parece pois dever ser precedido, ou acompanhado, pelo menos, do estudo e melhoramento das actuaes florestas do estado, feitos á maneira do que a melhor experiencia alheia a tal respeito nos aconselha. A parte graphica e estatistica de taes estudos, a instrucção technica que exige a sua execução sabem-se obter em Alemanha em condições strictamente economicas que nos asseguram ser possivel conseguir do mesmo modo entre nós taes melhoramentos.

Atraz ficou dito com que moderada despeza se usam fazer em Alemanha os trabalhos d'agrimensura e avaliação florestal. Calculando pelo preço saxonio, preço já elevado relativamente a outros d'estes trabalhos, importaria o estudo e descripção technica das nossas mattas do estado em 407 rs. × 18000 hectares = 7:326$000 rs. [2]

[1] Adiante na parte d'este trabalho relativa a culturas florestaes d'Alemanha e seus principios terei occasião de dar idéa do valor da obra de Pfeil «die deutsche Holzzucht.»

[2] Junto aqui a percentagem das despezas da administração florestal em Alemanha.

Prussia		42 p. c.
Wurtemberg		50 »
Baden		36 »
Hannover		39 »
Brunswick		51 »
Oldenburg		50 »
Baviera..	Pessoal 20	43 »
	Costeamento. 23	

Na Saxonia sendo a receita de 1.491:700 thalers 1.000:000$000 réis, proximamente a despeza de administração com pessoal e costeamento importou em 571:700 thalers; o que faz 920.000 thalers de R.ª liquida, sendo a percentagem da despeza de 38 %.

Por hectare importa a receita liquida em 6 th., 10 gr. 3 pf. Valendo o thaler 675 réis, teremos em réis por hectare 4$281.

No anno de 1859 a 1860 tiveram as mattas do governo portuguez

De receita	121.268$000
De despeza	62:847$000
De receita liquida.	58:421$000
Sendo a despeza	
Com o pessoal de.	11:441$000
Com o costeamento	51:405$000
Ou em percentagem da receita bruta	
Pessoal	9,4 %
Costeamento	42,4 %
Total	51,8 %

A percentagem da nossa despeza com o pessoal

Digitized by Google

Alguns trabalhos graphicos importantes já existentes, especialmente os excellentes trabalhos da commissão geodesica do reino vem tornar de tanto mais facil execução o que resta ainda fazer de mais especial e technico para obtermos plantas propriamente florestaes das nossas mattas.

Quanto á instrucção technica do pessoal chamado a executal-os não é ella tambem hoje em dia difficil ou custosa de alcançar para nós.

Sem querer aqui tratar incidentemente uma questão como a do melhor systema d'ensino e educação florestal a dar aos empregados technicos do nosso serviço de mattas, mas tocando tão sómente n'algumas idéas fundamentaes a este respeito parece-me facil provar a these acima enunciada.

Lançando os olhos sobre a variedade de disposições legislativas ou regulamentares que regem esta materia em Alemanha[1] vê-se que se attende n'ellas usualmente a 4 phases de educação:

1.ª a dos preparatorios ou a da instrucção geral secundaria.

2.ª a de uma 1.ª instrucção practica.

3.ª a theorica das escólas technicas e universidades.

4.ª e por ultimo, a que denominarei — educação practica e final do empregado, pela serie methodica dos trabalhos em que o occupam, logo depois da sua entrada em serviço.

Quanto á primeira possuem hoje os nossos lyceos um desenvolvimento bastante grande para se prestarem a diffundir uma instrucção preparatoria conforme a quaesquer exigencias d'habilitação que pareçam necessarias para uma instrucção theorica e technica superior.

É a segunda por sua natureza facil de organisar em cada paiz. Vemol-a com effeito essencialmente destinada a dar idéa ao estudante florestal de todas as praticas technicas e administrativas de uma matta, fazendo-o assistir e tomar parte em todas ellas; submettendo-o por todo um anno, em regra, á vida mais rude e singela das florestas, provando-lhe a vocação e as forças n'esta especie de noviciado.

Ha a exigir por certo em quem lhe presida a experiencia de um empregado affeito ao serviço e intelligente; ha a desejar que elle possua a arte de dirigir a attenção do alumno para tudo o que haja de interesse, de lh'o excitar na occasião, de lhe expor os assumptos com clareza. Não se póde julgar porém que taes condições se não encontrem e se não possam entre nós aproveitar, embora seja certo que com o progresso na educação dos nossos empregados florestaes muito tenha ainda de augmentar a utilidade d'esta parte importante do ensino.

Não offerece o paiz, quanto á instrucção theorica superior, escóla technica ou ainda cadeiras especiaes onde se possa ir colher no grau necessario. Merecia o ensino florestal até ha pouco simples menção apenas no programma da cadeira de agricultura na universidade. Por occasião da creação entre nós do ensino agricola julgou-se ainda sufficiente destinar-lhe algumas lições n'uma das cadeiras do instituto.

Nasceu em Alemanha o ensino official da sylvicultura da grandeza e importancia dos recursos de que dispoem os seus governos, como directos senhores de uma grande parte de propriedade florestal n'aquelles paizes. A insignificancia relativa dos nossos modernos recursos n'este respeito[1] não podia pelo contrario chamar-nos muito para ahi a attenção. Por isso como directo senhor de mattas hoje, menos que nunca parece poder o governo ter interesse na creação de uma escola de sylvicultura, quando poucos empregados technicos lhe bastam para a administração dos seus actuaes dominios, e faceis meios se encontram de supprir fóra do paiz essa deficiencia do nosso ensino official. Só a perspectiva de um decidido e proximo engrandecimento da sua area florestal o poderia directamente convidar a dotar o

vem pois a ser menor que a da Baviera, de mais de metade.

A da despeza com o costeamento pelo contrario vem a ser maior de quasi o dobro, que a da Baviera.

A percentagem da nossa despeza total, é superior á de todos os paizes alemães, sendo notavel que na producção bruta por hectare as nossas mattas se avantajam ás saxonias.

[1] Berg. «Staatsforstwirthschaftslehre» cap. 17.

[1] Compare-se a propriedade florestal do estado entre nós, onde não excede a 18:000 hectares com a da Saxonia, paiz 6 vezes menor, onde sóbe a mais de 156:000 hectares; com a da Baviera proporcionalmente ainda maior que a da Saxonia; com a de toda a Alemanha que em 27, 1 p. c. de florestas possue 34,7 p. c. de mattas do estado.

Vid. v. Berg. Staatsforstwirthschaftslehre pg. 34 e 35.

Digitized by Google

seu serviço technico com avultados meios nacionaes de instrucção superior.

Por outro lado será o impulso que póde dar uma escóla florestal ao melhoramento da sylvicultura nas florestas particulares, analogo ao impulso provadamente salutar de uma escóla agricola sobre a agricultura de um paiz? Incumbirá por isso do mesmo modo ao estado o dever de fundar aquella, como de certo lhe incumbe o de crear e desenvolver esta ultima?

A propria experiencia dos paizes alemães nos dissuade d'isso; a razão convence-nos do mesmo e explica-nos facilmente o porque d'esta grande differença.

Observa-se em Alemanha, junto ao progresso nos systemas de cultura das mattas do estado e ao augmento consideravel dos seus rendimentos, a acquisição incessante de novos terrenos que se arborisam. Faz contraste com este o estado das mattas particulares, em especial naturalmente o das altas florestas. O desaproveitamento do terreno, a imperfeição da exploração fere frequentemente n'ellas olhos até menos prevenidos, desacreditando a «Bauerwirthschaft» das florestas no conceito dos melhores florestaes. Continuam os capitaes a fugir d'estas culturas de interesses longos de realisar: é facto constante todos os annos a diminuição da area occupada por estas florestas.

A escala em que isto tem logar inquieta os animos mais possuidos dos interesses florestaes do paiz, porque dá em resultado apesar das acquisições feitas pelo estado, a effectiva reducção da superficie arborisada.

É que o primeiro melhoramento, o que facilita ou torna possivel quasi todos os mais na cultura das florestas, é a sua gerencia pelo estado, que, podendo dispor como a melhor associação, de tempo e de grossos capitaes, é ao mesmo tempo o unico chamado a zelar interesses geraes n'uma cultura tão incapaz de satisfazer os interesses particulares, como esta, que o está cada dia provando pela incessante reducção, que vae soffrendo. E sendo assim, não estarão entre nós, quer os actuaes interesses proprios do governo, como directo senhor de propriedades florestaes, quer os interesses geraes do paiz, bem longe de instar pela creação de uma escóla superior de sylvicultura?[1]

[1] Opinião diversa se encontra no emtanto extensamente desenvolvida no relatorio official do commissario do governo o sr. Dr. Deslandes.

É de certo para desejar o progressivo augmento da propriedade florestal do estado, quanto o permittam mais urgentes necessidades economicas e ainda outras moraes e materiaes. Só passo a passo com esse augmento póde caminhar utilmente o desenvolvimento de um ensino de sylvicultura.[1] Hoje duas vozes professionaes, uma em Coimbra e outra no instituto agricola de Lisboa pódem, na altura das suas missões, espalhar pelos espiritos esse pouco que a todos importa conhecer das mais importantes questões florestaes.

Entretanto restam ao governo bons modos de supprir a falta do seu actual ensino official. Temos faceis meios de instrucção theorica florestal accommodada, mais que outra, ás nossas condições na escóla de montes do reino visinho, ou, por pouco que o governo queira auxiliar os que a buscam, em Nancy ou ainda em Alemanha. Devo notar a este respeito a vantagem decidida do estudo florestal feito em terrenos e climas tão irmãos dos nossos como o são os do povo irmão que nos avisinha.[2]

A instrucção practica final do alumno já capaz de emprehender trabalhos aproveitaveis, a unica que restaria organisar entre nós, póde conseguir-se por modo egualmente proveitoso para o candidato florestal, que a procura, como para o governo que se interessa pelo estudo florestal do paiz. Tal é o meio, para nós muito aproveitavel, que hoje vigora na Prussia.

Exige-se n'este paiz entre as provas finaes de capacidade para a admissão no quadro dos empregados superiores florestaes do estado, depois de terminados todos os estudos theoricos e practicos, a apresentação no prazo de anno e meio de um trabalho de ordenamento florestal sobre uma das mattas do estado.

Por este modo completa o alumno os conhecimentos adquiridos, colhendo a primeira experiencia propria, e póde por elle juntamente fornecer, na medida do seu prestimo real, uteis informações technicas

[1] Por outra condição ainda se tem n'esse desenvolvimento sabido esperar em Alemanha. A escóla do Tharand precedeu a grande reputação de Cotta, á de Neustadt-Eberswald na Prussia, a de Pfeil nobremente adquirida dos seus incessantes trabalhos florestaes.

[2] Veja-se V. Breg. Staatsforstwirthschaftslehre pag. 394. nota 1.

Digitized by Google

sobre quaesquer mattas do estado que se lhe apontem para esse effeito.[1]

Este trabalho fal-o elle livremente ou requer, para o levar a effeito, auxilio do governo quando d'elle precise em casos justificados.

Outro principio tão indispensavel como facil ainda de realisar é o de occupar successivamente o empregado em pontos variados do paiz, para que veja e compare condições muito diversas, unico modo de exercitar n'elle o espirito de observação que deve possuir em gráu elevado.

Julgo assim ter mostrado como é facil o caminho a seguir, como nos sobeja a experiencia alheia que o esclarece, que nos aponta para as vantagens que elle apresenta.

Possa mais esta nobre occupação attrair entre nós os espiritos, chamando-os efficazmente ao campo dos estudos e melhoramentos florestaes, creando alguma coisa d'aquelle amor pelas florestas que sobresáe com vantagem nos caracteres alemães e que tendo sempre sido menos vulgar, segundo dizem, nas raças latinas, não deixaria por isso, desenvolvendo-se, de valer a uma necessidade, cortando por um defeito e contribuindo para radicar mais fundo o gosto pela vida do campo, pelo paiz que habitamos, gosto fecundo em bençãos moraes e politicas, como tantas vezes se tem reconhecido.

(Continua.)

Relatorio ácerca de uma doença que grassou no gado lanigero de alguns concelhos do districto de Beja, durante o inverno de 1862 a 1863.

Em 31 de janeiro do corrente anno recebemos do administrador do concelho da Cuba um officio dando-nos parte de que grassavam no gado lanigero do concelho a seu cargo as doenças ali conhecidas pelas denominações *papo* e *bexigas*, e no seguinte dia nos dirigimos áquella localidade a fim de indagar a natureza de taes doenças e propor os meios de as debellar ou de attenuar seus maus effeitos.

Depois de visitarmos differentes rebanhos e de nos fornecerem alguns esclarecimentos, soubemos que as *bexigas* só tinham invadido uma porção de gado pertencente ao sr. visconde da Esperança, que mesmo nesta já não havia rezes doentes de *bexigas* e que a doença denominada *papo* era a unica reinante.

É portanto do *papo* que nos vamos occupar, advertindo, desde já, que não foi perfeito nem completo, o estudo que a respeito desta doença fizemos; assim como foram deficientes e pouco luminosos os esclarecimentos que nos forneceram e dos quaes a exactidão e clareza eram circumstancias indispensaveis para o bom desempenho do trabalho que hoje apresentamos; mas como esta doença invade frequentes vezes os rebanhos deste districto, espêramos ter occasião de mais minuciosamente examinal-a e de apresentar o resultado de estudo mais profundo a seu respeito; comtudo sentimos não poder tratar com o necessario desenvolvimento o presente caso d'apparição de papo, por ser pouco vulgar, neste districto, o manifestar-se com a concorrencia de circumstancias que lhe notamos desta vez.

Papo ou *papeira* são termos de que os pastores de gado ovino deste districto se servem para designar a entidade morbida que a sciencia conhece pelo nome de cachexia aquosa. Facil é achar a razão porque adoptaram taes denominações que hoje mui vulgarisadas estão; a existencia de um symptoma bem saliente — o edema no espaço intermaxillar — deu certamente motivo ao emprego destes termos como significadores da cachexia aquosa do carneiro.

Em differentes pontos da França os agricultores dão a esta doença os nomes de loteille, boule, bourse, pela mesma razão por que os nossos lhe chamam papo e papeira. A synonimia da cachexia aquosa é vastissima tanto naquelle paiz como em Portugal, mas neste districto limita-se aos termos que já dissemos e aos de *lesmas no figado* ou *figado estragado*, que tambem empregam como synonimos.

A cachexia aquosa invade frequentemente o gado lanigero deste districto, principalmente os rebanhos que são apascen-

[1] V. Berg. Staatsforstwirthschaftslehre pag. 409. D'este modo, a requerimento meu e por portaria de 7 de abril do corrente anno, e officio de s. ex.ª o director geral da repartição de agricultura, datado de 22 de abril fui encarregado do estudo das mattas de Valle de Zebro e Machada ao sul do Tejo; trabalho que emprehendo, levado pelo desejo de exemplificar do modo o mais practico as idéas alemãs de organisação florestal e de me occupar em assumptos, que muito facilmente me attrahiam depois do que estudára e vira em excursões por Alemanha.

Digitized by Google

tados em terrenos argilosos; manifesta-se algumas rezes sporadicamente, mas na maioria dos casos apresenta o caracter enzootico ou epizootico; a area que occupa muitas vezes é circumscripta pelos limites de uma herdade, mas n'outros, como o caso de que vamos tratar, os rebanhos de um e mais concelhos são atacados por esta enfermidade.

Restringuido-nos a fallar da doença que ultimamente grassou no gado lanigero do concelho da Cuba, diremos, firmados no quadro symptomatico que as rezes doentes apresentavam, nas lesões que na autopsia encontramos, e finalmente no exame que fizemos com respeito á etiologia da dita doença, que esta era a cachexia aquosa. A presença de infiltrações serosas, o numero de animaes atacados e as circumstancias hygienicas que os rodeavam, facilitaram-nos o diagnostico, obstando a que a confundissemos com a anémia symptomatica ou com as doenças que appareceram como complicações.

Em alguns rebanhos a bronchite verminosa, n'outros affecções verminosas do figado, foram as mais frequentes complicações que notamos nos differentes casos que tivemos occasião de observar.

A cachexia aquosa apezar de repetidas vezes grassar enzooticamente no gado lanigero do concelho da Cuba, comtudo nesta occasião, pela extensão que occupou, epoca em que appareceu e causas que julgamos terem promovido o seu apparecimento, apresentou mais particularmente o caracter epizootico.

A doença invadiu unicamente os individuos da especie ovina, mas esta sem preferencia notavel. Os rebanhos continham poucas rezes em bom estado de nutrição, porque em geral todas accusavam a penuria de pasto que então havia, mas as poucas que naquelle estado premaneciam, não foram poupadas pela molestia, assim como as rezes novas e velhas foram do mesmo modo por ella acommettidas.

Com respeito á duração da doença, que era proximamente de trinta dias, algumas differenças notámos, segundo a edade e e estado de nutrição dos animaes enfermos, e observamos que ella estava quasi sempre na razão directa do estado de gordura e na inversa da edade.

A cachexia aquosa sempre obscura no seu desenvolvimento não menos se mostrou na presente occasião; a difficuldade que existe em apreciar-lhe os primeiros symptomas era augmentada pelo estado de magreza que notamos ser quasi commum a todas as rezes.

A lentidão no caminhar, a falta de vivacidade e força, a pallidez dos tecidos e a facilidade com que a lã se arrancava, signaes precursores desta doença, tinham a explicação de sua existencia bem fundamentada na deficiencia da alimentação.

Os symptomas de invasão tambem não eram muito distinctos; as mucosas apparentes ligeiramente amarelladas, augmento de debilidade geral, grande sède, diminuição d'appetite, lã secca e quebradiça, foram os unicos que tivemos occasião de observar.

Este estado costuma ser duradouro, mas não o foi desta vez na maioria dos casos; passados poucos dias o edema no espaço intermaxilar denunciava que a doença progredia e era então que os pastores julgavam ter ella começado; em seguida a magreza se tornava mais pronunciada, a sêde augmentava, a ruminação era incompleta, a tympanite se dava em alguns casos, a columna vertebral curvava á menor pressão, a marcha era difficil, as quedas frequentes, impossibilidade em se levantarem sem a ajuda do pastor, finalmente a doença caminhava para a sua terminação fatal que muitas vezes era abreviada por complicações que então sobrevinham.

Estas complicações foram, como já dissemos, a bronchite verminosa, denotada pelo apparecimento de tosse quintosa, respiração difficil, bocca entre-aberta, corrimento nasal, e sobretudo pela presença de filarias nos bronchios; e affecções verminosas do figado, manifestada pela amarellidão das mucosas apparentes e da pelle, e pela presença de grande quantidade de hydotidas e fasciolas no figado, acompanhadas de alterações na textura desta viscera.

Nas autopsias que fizemos encontramos o seguinte: collecções de serosidade amarellada no tecido cellular subcutaneo, principalmente no occupado pelo edema intermaxillar; um liqoido tambem seroso das cavidades thoracica e abdominal; os musculos descorados e pouco consistentes; a falta de côr era tambem notavel em todos os orgãos vasculares, taes como os pulmões, rins, baço e figado; grande quantidade de *fasciolas* ou *douves* hepaticos na vesicula e canaes biliarios.

Digitized by Google

Tambem notámos em alguns cadaveres grande numero de hydatidas no figado e o tecido deste duro e cartaceo, os canaes biliarios com as paredes espessas e endurecidas, n'outros grande quantidade de filaria (strongylus filaria) nos bronchios e trachea. Estas foram as unicas desordens que podémos encontrar, mas assás importantes e sufficientes para corroborarem o diagnostico que tinhamos formado.

Querendo agora fallar da mortalidade que a doença causou, temos grande difficuldade em entrar na sua apreciação, devida a circumstancias que vamos ponderar.

É difficil saber com exactidão o numero de rezes que os rebanhos continham, antes de se ter manifestado nelles a doença, porque muitos lavradores e mesmo pastores o ignoram, outros só approximadamente o sabem, e finalmente alguns simulam olvidal-o; mas ainda que esta circumstancias se não désse e soubessemos a quantidade de rezes que havia antes de grassar a doença e o numero das que existiam quando ella desappareceu, a differença entre estas duas quantidades não indicaria, nem approximadamente, o numero de victimas que a enfermidade tinha feito, por ter chegado ao seu termo fatal; porque muitas vezes deixam de figurar nos rebanhos sem que a morte occasionada pela doença tivesse para isso dado motivo.

Muitos lavradores avaliam a mortalidade que as doenças promovem, pelo numero de pelles que os pastores lhes trazem. A apreciação feita deste modo não é bem fundamentada, porque algumas pelles que os pastores entregam, procedem de rezes, que não foram victimas da doença, assim como succede, os pastores não encontrarem algumas rezes que a doença victimou.

Não obstante ser pouco rigorosa a estimação feita por este modo, a ella recorremos e por resultado obtivemos que a mortalidade nos rebanhos, foi desde o principio de dezembro de 1862 até março do corrente anno, de 50 a 60 por 100. Em vista do que deixamos dito, e posto serem pouco seguros os dados de que nos servimos, podemos comtudo dizer que a doença foi bastante mortifera e occasionou perdas importantes.

A enfermidade, de que fallamos, appareceu no concelho da Cuba em dezembro de 1862 e deixou de fazer estragos em março do corrente anno. Quando esta molestia tem grassado enzooticamente, tanto n'aquelle concelho como em outros deste districto, quasi sempre o seu apparecimento se tem verificado na primavera, no outono, e ainda algumas vezes no estio, passando como certo, entre os lavradores e pastores, que a doença diminue de gravidade e mesmo cessa de occasionar perdas quando a temperatura atmospherica baixa muito, o que regularmente costuma acontecer no inverno. Nós vimos, no outono de 1861, um rebanho que durante esta estação apresentou muitos casos de cachexia aquosa e esta doença diminuir de intensidade e mesmo não se notarem rezes com infiltrações de serosidade no tecido cellular quando o inverno começou, e a temperatura do ar baixou, não obstante ter augmentado a humidade do solo, em virtude das copiosas chuvas que então cairam.

No caso de que estamos tratando aconteceu o contrario; isto é, a doença apresentou-se com muita intensidade no inverno e deixou de fazer estragos quando a temperatura subiu; é esta uma das differenças notaveis que se deram entre o presente caso e outros que tem apparecido no concelho da Cuba.

Os primeiros rebanhos que por esta occasião apresentaram rezes atacadas de cachexia aquosa, foram as apascentadas nos terrenos comprehendidos entre a Cuba e Beja; depois a doença invadiu quasi todos os concelhos da Cuba e alguns do da Vidigueira; pelos dados que colhemos podemos dizer que ella occupou o concelho da Cuba e ultrapassou os limites deste, proximamente, na extensão de 5 a 6 kilometros para o lado Vidigueira e 9 para o de Beja.

Já se vê que não foi extremamente pequena a area occupada pela doença: mas sobretudo o mais notavel foi n'ella serem comprehendidas localidades, aonde segundo nos consta, a cachexia aquosa, raras vezes tem apparecido, devido certamente á natureza do solo e mais circumstancias que n'elle se dão, desfavoraveis ao desenvolvimento d'esta doença.

Cabe aqui dizer alguma coisa a respeito das condições climatericas da area de que fallámos; e como estas e o regimen que é adoptado para o gado lanigero das localidades que a dita area encerra, são partes importantes no estudo das *influencias ge-*

Digitized by Google

nericas, vamos fallar d'estes dois assumptos como preliminares das considerações etiologicas que em seguida faremos.

As localidades aonde a doença se manifestou não apresentam as mesmas circumstancias climatericas; fallar de cada uma em particular, seria trabalho longo e mui minucioso, n'esta occasião, e por isso limitar-nos-hemos a dizer, em resumo, quaes são as differenças que notamos, a respeito das circumstancias que tivermos de commentar como causa da doença de que fallâmos.

N'estas localidades existem terrenos mui differentes emquanto á natureza do solo, altitude, vegetação e hygroscopicidade; encontram-se uns baixos e humidos, dos quaes o solo é argiloso ou argilo-silicioso, n'este caso estão alguns dos marginaes da ribeira de Odiarça e de seus affluentes, aonde o pasto que expontaneamente nasce e cresce é abundante em agua de vegetação, o ar ambiente, pela circumstancia da proximidade d'agua estagnada ou corrente, é humido, e em muitos sitios infeccionado pelas emanações palustres; outros altos e seccos ou accidentados, aonde o solo é silicioso ou silico-argiloso, o pasto curto e rasteiro vegetando entre o matto que abundantemente n'elles nasce, e o ar é frio e secco; possuem estas condições alguns dos situados ao nordeste e oeste da villa da Cuba.

São, portanto, bem differentes as circumstancias locaes que se dão nos terrenos comprehendidos na area, que a doença occupou; mas não temos a notar differença alguma com relação ao regimen a que sujeitam o gado lanigero que n'elles é apascentado.

O regimen pastoril, com toda a sua simplicidade, e sem os cuidados que elle requer, é o seguido e adoptado em todos os rebanhos aonde a doença se manifestou. As rezes alimentadas unicamente com o pasto natural, precorrem as pastagens durante o dia e ao anoitecer se recolhem á rede, aonde premanecem até á madrugada do seguinte dia.

A escolha do local em que a rede se deve collocar, não costuma ser objecto de cuidado, e quasi sempre acontece armarem-na em sitios aonde a ameijoação é extremamente prejudicial á saude do gado. A alimentação é abundante e mesmo excessiva, quando as pastagens estão boas; é escassa quando ha penuria de pasto, e n'este ultimo caso não costumam ministrar ás rezes alimento algum que suppra a falta que sentem, ou que mitigue a fome que muitas vezes as acommette.

Este regimen não subtrahe as rezes á influencia das condições climatericas da localidade aonde vivem, e á das vicissitudes atmosphericas que já directamente pelas modificações que imprimem no ambiente, já indirectamente pela acção que exercem sobre o solo, na producção do pasto, lhes occasionam perturbações funccionaes de bastante importancia.

Entre em causas da cachexia aquosa, a humidade figura quasi sempre, ou como influencia predisponente, ou como determinante; é esta a opinião de muitos veterinarios, e mesmo para aquelles que como M. Raynaud [1] não veem n'esta doença o estado anemico e hydroémico como essencial, mas sim, o resultado de uma affecção verminosa, a humidade é ainda tida como uma das principaes circumstancias que fornecem o seu desenvolvimento.

O solo argiloso, baixo, e fundo, o pasto abundante em agua de vegetação, a proximidade d'agua corrente ou estagnada, são condições locaes que dissemos darem-se em alguns terrenos, aonde a doença de que tratamos, se manifestou, e que certamente motivam o apparecimento da cachexia aquosa com o caracter enzootico, que frequentemente grassa no gado lanigero que em taes terrenos pasta; porém no presente caso em que a doença na area que occupou abrangeu tambem terrenos que estão em condições desfavoraveis ao desenvolvimento d'ella, não podemos unicamente, nas circumstancias topographicas, achar a causa commum do seu apparecimento; e por isso trataremos de procurar esta causa, entre as influencias que actuavam simultaneamente sobre o gado de todas as localidades aonde a doença se manifestou.

Já tivemos occasião de dizer que as rezes estavam extremamente magras em virtude da escassez de pasto.

A falta de pasto deu-se algum tempo antes da doença ter apparecido; devido certamente a não ter chovido no principio do outono. Em novembro choveu copiosamente e foi depois desta circumstancia se dar, que começaram a apparecer

[1] Journal des veterinaires du Midi — Abril de 1860.

Digitized by Google

casos de cachexia aquosa em differentes rebanhos.

Não temos duvida em crer que a alimentação insufficiente pela sua acção debilitante e empobrecimento a que conduz a economia animal, predispozesse as rezes a contrahirem a cachexia aquosa, e que a humidade do solo, do ar, do alimento, consequencia das copiosas chuvas, determinassem o seu apparecimento.

Sem negarmos a concorrencia d'outros factores, parece-nos comtudo que a alimentação insufficiente actuou como influencia predisponente, e a humidade como determinante; e que o regimem de que fallamos longe de neutralisar ou attenuar a acção destas influencias *nosogenicas*, aggravara seus perniciosos effeitos.

Aconselhámos um tratamento, que nos pareceu reunir os requesitos necessarios, taes como a economia, facil execução e proficuidade; e convencidos de que o emprego dos cuidados hygienicos, como o affirmam as experiencias de M. Delorme [1] dão excellentes resultados no tratamento desta doença, não deixamos de os recommendar em primeiro logar.

A alimentação conveniente, a apascentação em logares altos e seccos, a estabulação durante a noite, a collocação da rede em solo secco, quando não fosse possivel recolher o gado em estabulo; o não soltar os rebanhos antes do sol ter dissipado o orvalho, foram cuidados hygienicos que recommendamos, tendentes a afastar os animaes da influencia da humidade e remediar o estado de magreza em que elles estavam.

O uso do sal commum, na agua dos bebedouros, e tornar esta ferruginosa pela immersão de ferragens velhas, e addicionando onça e meia de sub-carbonato de soda para cada almude de liquido que o bebedouro approximadamente contivesse, tambem recommendamos, com o fim de neutralisar a acção da humidade; recompondo o sangue e tonificando a economia. Finalmente tambem aconselhámos o emprego da fulligem de chaminé tão preconisada por mr. Raynaud no tratamento da cachexia aquosa, que sobre a medicação que mr. Vallada recommenda para a mesma doença, composta de assafetida e alho, tem a vantagem de ser mais economica.

[1] Journal de médecine veterinaire de Lion—1861.

Porém, consta-nos que não foi posto em pratica tratamento algum, o que não nos causou admiração; pois não admira que seja pouco ou nada zeloso, no tratamento de seu gado enfermo, quem não trata de abrigar e alimentar convenientemente aquelle que está são.

Comtudo nutrimos a esperança de ver desapparecer esta incuria ou antes negligencia; o augmento de preço que os animaes da especie ovina e seus productos vão tendo nos mercados, as successivas perdas que os lavradores hão de continuar a experimentar provenientes d'estas e de outras doenças, a diminuição de pastagem, resultado do progressivo augmento de cultura, etc., são causas que necessariamente devem operar tal mudança.

Não cessamos de aconselhar aos lavradores a mudança de regimen para o gado lanigero, e parece-nos que serão infructuosos os esforços que para este fim empregarmos, e que só praticamente ou pelo poder da imitação se conseguirá este melhoramento, que necessariamente ha de trazer grandes vantagens para os agricultores e para o districto.

Concluindo, não podemos deixar de dizer que ha grande necessidade e extrema conveniencia, para a pecuaria do districto, na introducção de algumas praticas e na reforma de outras que dizem respeito á hygiene dos gados; estas innovações, estamos certos, se operarão mais tarde; mas para evitar as perdas de gado que se hão de dar emquanto os agricultores não effectuarem esta reforma, convinha anticipal-a mostrando-lhes praticamente as vantagens que d'ella resultam; para este fim lembramos, quando tratámos do gado lanigero d'este districto [1], a creação de um estabelecimento agricola-pecuario, que além de satisfazer a outras muitas necessidades servisse de escola pratica para os pastores, e aonde os agricultores podessem ver postos em pratica os methodos que mais lhes convem adoptar no tratamento de seus gados.

Intendencia pecuaria do districto de Beja, 15 de abril de 1863.

GUALDINO AUGUSTO GAGLIARDINI,

Intendente de pecuaria.

[1] *Archivo Rural*—5.º anno—pag. 99.

Digitized by Google

Medalhas honrosas [1]

CLASSE 1.ª

Productos de minas, de pedreiras, de matallurgia e mineraes

Nomes	Objectos premiados e as razões porque o foram
Conde do Farrobo.....	Pelas difficuldades no tratamento da anthracite e lignite.
Flores e Monteiro.....	Por interessantes mineraes de cobre argentifero de Angola.
Companhia de mineração perseverança.....	Por uma collecção de mineraes de localidades interessantes e recentemente em exploração.
Joaquim Antonio dos Santos	Pelo moderado preço por que são produzidos os seus objectos de marmore.
José Rodrigues Tocha.....	Pela recente descoberta e exposição de interessantes mineraes de cobre e manganez.
Taylor & filho (representantes da companhia denominada western Africa malachite copper-mines company).	Por malachites das minas do Bembe, trazidas para a costa com grandes difficuldades.

CLASSE 2.ª

Substancias e productos chimicos e processos pharmacëuticos

SECÇÃO A

Productos chimicos

Antonio José Ferreira.....	Sal marinho—Pela bondade da qualidade.
João Maria S. Thiago Gouveia....	Dito manufacturado em larga escala—idem.
Vicente Baptista Pires.....	Dito—idem.

CLASSE 3.ª

Substancias alimenticias

SECÇÃO A

Productos agricolas

Administração da quarta divisão da India	Collecção de sementes—pela bondade da qualidade.
Bento Ignacio Duarte de Almeida..	Milho, grão de bico, feijões—idem.
José Quirino Thadeo de Almeida..	Trigo—idem.
Celestino Maria da Silveira Almendro	Arroz—idem.
José Maximino da Silva Azevedo..	Feijões—idem.
Augusto Ferreira Bairrão Ruivo...	Trigo, milho, feijões—idem.
Manuel Domingos Baptista.....	Milho—idem.
Augusto Cesar da Costa Barbosa..	Belota, chicharos—idem.
José de Beires.....	Milho—idem.
Manuel Gaifão Bello	Idem—idem.
Francisco Antonio Bernardes.....	Trigo, cevada—idem.
Antonio José Gonçalves Branco ...	Arroz—Idem.
Augusto Pereira Bretes.....	Amendoas—idem.
José Maria de Brito.....	Feijões—idem.

[1] Continuado de pag. 23.

Digitized by Google

Nomes	Objectos premeados e as razões por que o foram
Visconde de Bruges	Canhamo e sementes—pela boa qualidade.
Francisco de Assis Calejo	Grão de bico—idem.
Antonio Annibal de Moraes Campello	Trigo—idem.
Antonio Joaquim Carreira	Ervilhas e favas—idem.
Antonio de Carvalho	Feijões e milho—idem.
F. José F. Nobre de Carvalho	Farinha de trigo—idem.
Antonio Joaquim de Castro	Arroz—idem.
Joaquim José de Castro	Trigo e chicharos—idem.
Miguel Osorio Cabral de Castro	Collecção de cereaes, etc.—idem.
João Baptista Casimiro	Collecção—idem.
Joaquim Manuel Clemente	Trigo—idem.
Bernardino Pacheco Fajardo Teixeira Coelho	Milho e trigo—idem.
Joaquim Augusto Rodrigues Coimbra	Cereaes—idem.
D. Isabel Collaço	Grão de bico—idem.
Commissão do districto de Angra do Heroismo	Amostras de trigo—idem.
Commissão do districto de Coimbra	Milho, grão de bico e castanhas—idem.
Francisco José da Costa	Feijões—idem.
João Maria da Costa	Idem—idem.
Antonio Gaudencio Cortes Cotrim	Idem—idem.
Silverio Alves da Cunha	Collecção—idem.
Jacinto Gonçalves Curado e Silva	Grão de bico—idem.
Manuel Marques da Silva	Feijões, etc.—idem.
Antonio Lourenço Duarte	Trigo—idem.
Capitão Carlos Duarte	Sementes de Kert—idem.
Casimiro Ferreira	Ervilhas—idem.
Felisberto de Sousa Ferreira	Pinhões de araucaria brasiliensis—raridade.
Antonio Vicente d'Almeida Fernandes	Chicharos—pela bondade da qualidade.
Antonio Fortio,	Idem—idem.
Antonio Franco	Trigo—idem.
Vital José Pereira Franco	Collecção—idem.
Francisco Antonio da Gama	Feijões—idem.
Claudio Augusto Cesar Garcia	Trigo e farinha—idem.
Augusto Maria de Almeida Garcia Fidié	Feijões—idem.
Francisco Camillo Geraldes	Centeio—idem.
Clemente José Gomes	Feijões—idem.
José Gonçalves	Espigas de milho—idem.
Manuel Bernardes Pestana Goulad	Collecção—idem.
José Ignacio Pinto Guerra	Amendoas e cereaes—idem.
José Joaquim Fiuza Guião	Feijões—idem.
José Ribeiro Machado Guimarães	Sorgho—idem.
Manuel José Ferreira da Silva Guimarães	Milho—idem.
José Maria Henriques	Idem—idem.
Antonio Filippe Larcher	Milho e arroz—idem.
Francisco de Assis Ledesma e Castro	Collecção—idem.
João Satyro Xavier Leitão	Espigas de milho—idem.
Francisco Maria Felgueiras Leite	Cevada—idem.
João Tavares de Azevedo Lemos	Castanha pilada—idem.
Gregorio da Cruz Lima	Sementes—idem.
Henrique Cardoso de Macedo	Milho—idem.

Digitized by Google

Nomes	Objectos premeados e as razões por que o foram
Francisco Antonio Carneiro de Magalhães	Feijões—idem.
José da Costa Malhau	Chicharos—idem.
Francisco Antonio Marques	Nozes—idem.
Miguel Antunes Marreco	Milho—idem.
José Maria de Mattos	Gravanços—idem.
Francisco Cabral Pacheco Metello de Napoles	Trigo—idem.
José Paulo de Mira	Dito—idem.
José Manuel do Monte	Dito etc.—idem.
Antonio Joaquim Moreira	Grão de bico—idem.
Manuel Nunes Mouzaco	Trigo—idem.
Joaquim Antonio Murteira	Dito—idem.
Maria da Nazareth	Collecção de sementes—idem.
Bernardino José Caetano das Neves	Feijões e castanhas—idem,
Antonio José Nogueira	Trigo, centeio e milho—qualidade mediana.
Guilherme Francisco Pereira Nunes	Cereaes, milho e sementes—pela bondade da qualidade.
Visconde de Oleiros	Sementes agricolas—idem.
João Antonio de Oliveira e Silva	Feijões e grão de bico—idem.
Bernardino Pereira Rodrigues Parente	Cevada e trigo—idem.
Ignacio Xavier de Oriol Pena	Nozes—idem.
Antonio Rodrigues Pereira	Chicharos—idem.
Bernardo do Coração de Maria Pereira	Milho e avelãs—idem.
João de Brito de Almeida Pimenta	Trigo e cevada—idem.
Bento Joaquim de Mello Pinto	Centeio—idem.
José Perfeito Pereira Pinto	Dito—idem.
Antonio Pires	Avelãs—idem.
Vicente Baptista Pires	Sementes de linho—idem.
José Carlos Pucci	Collecção—idem.
João Joaquim Ramos	Espigas de trigo e feijões—idem.
Antonio Nunes dos Reis	Trigo durasio—idem.
João Antonio Roco	Dito—bella qualidade.
Joaquim Ignacio de Saldanha Machado	Trigo, cevada, milho e feijões—pela bondade da qualidade.
Conde de Samodães	Cereaes—dignos de noticia.
João de Castro Sampaio	Feijões—pela bondade da qualidade.
Antonio Hygino dos Santos	Trigo e milho—idem.
José Lopes Serra	Feijões—idem.
Francisco Martins Ferreira Serrano	Milho—idem.
Miguel Luiz da Silva Athaide	Dito—idem.
Antonio Xavier da Silva	Trigo—bella qualidade.
José Francisco da Silva	Lentilhas—pela bondade da qualidade.
José Pedro da Silva	Chicharos—idem.
Carolina da Silveira Barbosa	Feijões—idem.
Conde do Sobral	Trigo e grão de bico—idem.
Fernando Antonio Sobrinho	Feijões—idem.
Bernardo José de Sousa	Ditos—idem.
Constantino de Almeida A. e Sousa	Sementes agricolas—idem.
Emiliano Antonio de Sousa	Grão de bico—idem.
Mariano Joaquim de Sousa Feio	Collecção, excepto trigo—idem.
Domingos Antonio Tallé Ramalho	Cereaes—pela excellencia da qualidade.

Digitized by Google

Nomes	Objectos premeados e as razões por que o foram
Antonio Francisco Roque Martins Tavares	Castanhas—fina qualidade.
João Bernardino Pacheco Teixeira.	Milho miudo—pela bondade da qualidade.
Visconde do Torrão	Trigo—idem.
Joaquim Gavino de Vasconcellos..	Sementes agricoias—idem.
Claudino Antonio Carneiro.....	Queijos—idem.

(Continua.)

PARTE OFFICIAL

LEI HYPOTHECARIA

Dom Luiz, por graça de Deus, Rei de Portugal e dos Algarves, etc. Fazemos saber a todos os nossos subditos que as côrtes geraes decretaram e nós queremos a lei seguinte:

TITULO I

Das conservatorias do registro hypothecario, nomeação e qualidades dos respectivos conservadores e seus ajudantes

Artigo 1.° É estabelecido em todo o reino e ilhas adjacentes um registro de hypothecas, direitos e encargos prediaes em conformidade com as disposições da presente lei.

§ unico. Os funccionarios encarregados do registro denominar-se-hão conservadores.

Art. 2.° Os administradores de concelho serão interinamente encarregados do registro hypothecario.

§ unico. Dois annos depois da execução da presente lei, nas localidades em que o rendimento das conservatorias for superior a 400$000 réis de emolumentos, poderá o governo ir creando successivamente logares de conservadores privativos.

Art.° Haverá um conservador privativo em cada um dos districtos criminaes em que se dividem as comarcas judiciaes de Lisboa e Porto.

Art. 4.° Cada uma das conservatorias a que se refere o artigo antecedente comprehenderá as freguezias que constituem cada um dos mencionados districtos criminaes pela fórma seguinte:

A primeira conservatoria de Lisboa será composta de todas as freguezias que constituem o primeiro districto criminal, tanto na cidade como no termo. O mesmo pelo que respeita á segunda e terceira conservatorias em relação ao segundo e terceiro districtos.

No Porto o districto da primeira conservatoria corresponderá ao primeiro districto criminal, e o da segunda corresponderá ao segundo districto, compondo-se das respectivas freguezias, assim na cidade como no termo.

Art. 5.° Serão consideradas conservatorias de primeira ordem aquellas cujo serviço for desempenhado por um conservador privativo.

§ unico. Todas as outras serão consideradas conservatorias de segunda ordem.

Art. 6.° Em cada uma das conservatorias de Lisboa e do Porto haverá, além de um conservador privativo, um ajudante do mesmo, e os empregados subalternos que forem necessarios para o seu expediente, comtanto que não excedam o numero de dois.

Art. 7.° Os logares de conservador privativo, e os de seus respectivos ajudantes, serão providos, pelo ministerio da justiça, em bachareis formados em direito, por meio de concurso na forma e termos que serão designados em um decreto especial.

Art. 8.° Os conservadores privativos, seus ajudantes e amanuenses vencerão os ordenados constantes da tabella n.° 1.

Art. 9.° Nas conservatorias de segunda ordem serão os administradores do concelho, no desempenho das funcções a ellas inherentes, auxiliados pelos seus escrivães e mais empregados subalternos que forem necessarios.

Art. 10.° Os empregados subalternos das diversas conservatorias, de qualquer ordem que sejam, serão sempre da privativa escolha e nomeação do respectivo conservador, e considerados como prepostos d'elle a todos os respeitos.

§ unico. Os conservadores de segunda

Digitized by Google

ordem respondem pelos seus escrivães como pelos outros empregados subalternos.

CAPITULO I

Das fianças dos conservadores

Art. 11.º Os conservadores privativos e seus ajudantes, antes de entrarem no exercicio de suas attribuições, prestarão uma fiança idonea cujo valor será designado no decreto regulamentar da presente lei.

Art. 12.º A fiança de que trata o artigo antecedente poderá ser substituida por deposito em dinheiro ou titulos de divida fundada, como será declarado no decreto regulamentar, e bem assim pela hypotheca de bens do proprio conservador de valor correspondente ao da fiança.

Art. 13.º Os conservadores de segunda ordem são tambem obrigados a prestar alguma das cauções estabelecidas nos artigos 11.º e 12.º

§ unico. Não podendo porém prestar nenhuma d'ellas, serão obrigados a entrar com a quarta parte dos emolumentos que lhes pertençam na caixa do deposito geral ou em algum banco auctorisado pelo governo, até que preencham a somma marcada nos regulamentos.

Art. 14.º A fiança de que trata o artigo 11.º póde comprehender um ou dois fiadores, responsabilisando-se cada um d'elles por uma parte do valor em que for arbitrada a fiança.

§ unico. O fiador ou fiadores são obrigados a hypothecar os bens correspondentes ao valor da fiança que tomarem sobre si, nos termos e pela fórma que será declarada no decreto regulamentar.

CAPITULO II

Da responsabilidade dos conservadores e seus ajudantes

Art. 15.º Os conservadores privativos serão responsaveis pela indemnisação dos prejuizos que causarem no exercicio de suas attribuições, ou seja á fazenda nacional ou aos particulares, e isto até onde chegar o valor da fiança ou do deposito que tiveram feito.

Art. 16.º Quando o valor da fiança ou do deposito não for sufficiente para satisfazer a importancia dos prejuizos que os conservadores tenham sido condemnados a satisfazer, serão responsaveis os seus bens, livres ao tempo da condemnação, pelo pagamento dos referidos prejuizos.

Art. 17.º Os conservadores, que forem ao mesmo tempo administradores de concelho, serão tambem responsaveis pelos prejuizos que causarem no exercicio de suas attribuições como conservadores; tudo na conformidade do artigo antecedente.

Art. 18.º A mesma responsabilidade a que ficam sujeitos os conservadores de que trata o artigo antecedente terão os ajudantes dos conservadores privativos pelos prejuizos que causarem quando exercerem as attribuições delles, ou mesmo no exercicio das suas proprias, se forem como taes condemnados a indemnisar a fazenda nacional ou os particulares.

CAPITULO III

Disposições relativas á suspensão e demissão dos conservadores e seus ajudantes e outras inherentes ao cargo

Atr. 19.º Tanto os conservadores das cidades de Lisboa e Porto como aquelles que reunirem funcções administrativas, e bem assim os respectivos ajudantes, podem ser suspensos ou demittidos pelo governo, quando commetterem faltas que possam dar motivo a esse procedimento, e que serão determinadas no respectivo regulamento.

Art. 20.º Se os conservadores que houverem de ser suspensos ou demittidos forem ao mesmo tempo administradores de concelho, a suspensão ou demissão das funcções administrativas comprehende a suspensão ou demissão das funcções inherentes á conservatoria, e a suspensão ou demissão d'estas, pelo ministerio da justiça, comprehende tambem as administrativas.

Art. 21.º Quando por qualquer motivo cessarem as funcções do conservador, nem fica por esse facto extincta a obrigação do fiador ou fiadores, nem se fará logo a entrega do deposito, se o houver. Uma ou outra coisa terá só logar depois de ter decorrido um anno, a contar do dia em que se annunciar na folha official do governo que cessaram as funcções do conservador.

No caso porém de se haver deduzido alguma reclamação contra elle, só depois de ser a mesma decidida e julgada se haverá por extincta a fiança ou se fará a entrega do deposito.

Digitized by Google

Art. 22.º Os conservadores tanto nas certidões que passarem, como nas declações escriptas que assignarem, relativas a objectos de sua competencia, serão considerados como os officiaes que segundo a lei têem fé publica em juizo.

Art. 23.º Aos conservadores pertence a guarda e conservação, em boa ordem e recato, de todos os livros e demais documentos pertencentes á sua respectiva conservatoria.

Art. 24.º Os ajudantes dos conservadores privativos fazem as vezes d'estes durante os seus impedimentos temporarios, e os auxiliam em tudo o que pertencer ao serviço da conservatoria.

§ unico. Os mencionados ajudantes terão fé publica em juizo em relação a todos os actos, que praticarem como substitutos do conservador.

Art. 25.º Nos concelhos onde o conservador reunir attribuições administrativas será substituido durante os seus impedimentos temporarios pela mesma pessoa que deva substituil-o quanto ás demais funcções que lhe compete exercer.

Art. 26.º Os conservadores do registro hypothecario, tanto os privativos como todos os outros, são subordinados ao conselheiro procurador geral da corôa, e immediatamente aos procuradores regios das respectivas relações. Por via destes magistrados receberão as ordens do governo relativas ao exercicio de suas funcções.

Art. 27.º Os conservadores privativos e seus ajudantes, que nos termos da legislação em vigor ao tempo da sua nomeação, tiverem as habilitações necessarias para serem nomeados delegados do procurador regio, serão considerados como candidatos legaes á magistratura judicial.

(Continua.)

CHRONICA AGRICOLA

(LISBOA 20 DE JULHO)

Recebemos do nosso presado amigo, R. Moraes Soares, o inglorio e apertado encargo de escrever a chronica agricola do *Archivo Rural*; isto temporariamente, emquanto o nosso amigo busca, no uso dos banhos de Caldas e ares do campo, desembaraçar-se dos restos impertinentes do pertinaz rheumatismo que o tem apoquentado.

Acode-nos pouco geito para escripta d'esta especie — confessamo-lo com toda a sinceridade — e por isso é com algum constrangimento, e já pela segunda vez, que acejtâmos similhante encargo.

Feita esta confissão, que envolve desculpa para toda a casta de semsaborias, passâmos á chronica, a nosso modo.

— Estâmos em plena colheita das messes praganosas cerealiferas. Abate a fouce umas, outras a machina de ceifar; carreando-se quasi todas, em mal construidos ou improprios carros, para as eiras, onde á unha do gado se debulham, na sua maioria.

No Ribatejo a fouce cede de anno para anno, manifestamente, o seu logar á machina de ceifar. — Poucos são hoje os lavradores d'aqui e de grosso trato de lavoura que não possuam uma segadôra mechanica, e que deixem de louvar o excellente e economico trabalho que ella produz em raso campo, fóra de lavouras muito marginadas, e em pão chegado e alto. — É a segadôra de Mac-Cormick simples a que mais empregam. A de Burgess e Key, que é fundamentalmente do mesmo systema, modificado apenas por um aparelho de parafusos destinado a tomar o pão que se corta e a depô-lo no chão em linhas parallelas pouco espessas, tem sido tambem empregada por alguns lavradores, que se hão pouco agradado do seu serviço; por que além de esbagoar um tanto pão, (o que, seja dito de passagem e entre parenthesis, procede as mais das vezes de se applicar a machina a searas muitos seccas ou maduras de mais, ruim pecha das nossas segadas), a especialidade que lhe dava preferencia á de Mac-Cormick simples, o *dispensar o empaveador* que tira do taboleiro a pavêa, trabalho improbo e que exige operario bem adestrado, não colhe perfeitamente o seu fim; por quanto o vento norte, que sopra n'esta quadra um pouco rijo pela alta tarde, encontrando as linhas de espigas pouco espessas e pesadas, levanta-as, emmaranha e embrulha umas n'outras, o que torna mais difficil depois o engavelar ficando grande respiga no campo. — Uma segadôra que satisfizesse ao proposito da de Burgess e Key, sem os inconvenientes que deixâmos apontados, bemquista seria de nossos lavradores. Talvez a segadôra de Samuelson, e melhormente a de Ransomes e Sims ou a de Mac-Cormik aperfeiçoada que tem menores e mais simples engrenagens qne a de Samuelson, e todas uns cocinhos ou braços automotores que

Digitized by Google

empaveiam o pão cortado, correspondessem cabalmente a este proposito. — Consta-nos que os sr. Collares mandaram vir e já ensaiaram este anno n'uma trigada do sr. Raphael da Cunha, e com bom resultado, segundo nos asseveraram, uma machina d'este systema. Não sabemos porém, porque a não vimos ainda, de que author era; mas logo que hajâmos melhores informações delucidaremos este ponto aos nossos leitores.

Soffremos uma horrivel crispatura, sempre que vêmos uma méda de pão em equilibrio instavel sobre o leito d'um carro, *lezirião* que seja, que, de tracção difficil, ao mais leve obstaculo de caminho, arrisca a tombar, dando-nos o espectaculo selvagem de ver os bois dependurados do cabeçalho afogados pela broxa. Era já tempo de mudar esta ruim apeirage, que lembra os tempos primitivos, pelo que representa, n'este ponto, a civilisação agricola de nossos dias. Conhecem-se hoje carros para este e outros serviços ruraes, tão proprios e adequados a elles, e de economica e solida construcção, que é um peccado imperdoavel, uma injuria ao bom senso e progresso agricola, ateimar na conservação dos carros antigos. Para a quinta exemplar de agricultura, estabelecida na Granja do Marquez, vieram ultimamente dois carros inglezes, que, segundo nos asseverou o intelligente director da mesma quinta, o sr. Lopes de Carvalho, são d'uma excellente construcção, baratos e solidos, fazendo um bello serviço. Seria bom tomarem-os por modelo os lavradores que se empenham em sair da rotina, e se afervoram na crença do progresso agricola.

Soffremos tambem largo incommodo de nervos, observando o penosissimo trabalho de debulha que obriga um tropel de bestas a andar, em calcadouro, de passo chouteiro um bom par d'horas e sob o pino d'um sol ardente; e os *alguerves* e *fagulheiros* armados de *garavanços* e *esmoinhadeiras*, na afanosa tarefa de desembrulhar de entre a palha trilhada, e da *polmeira* e *coânha* o grão debulhado; que por mais aventado que seja, por mais pá e vassoura que se lhe dê, não logra nunca sair perfeitamente limpo e puro de toda a poeira. Já algures, e n'este jornal, dissemos, que a debulha por um tal systema, era uma causal da ruindade da producção cavallar do Ribatejo; pois egoas prenhes mettidas a similhante trabalho estazam e emmagrecem sobremaneira, prejudicando assim a boa formação e compleição das crias que geram, e se andam apoldradas, mal prestam, em tal estado, ás crias que amamentam um leite escasso e de ruim qualidade, que molesta mais do que nutre. Substituir pois este systema de debulha pelo das machinas de debulhar a vapor é um grande passo para a nossa regeneração hippica, um progresso mais na ordem dos trabalhos ruraes. Folgâmos ver n'esta via de progresso, alguns lavradores ribatejanos. Nas eiras da sociedade Borges & C.ª em campos d'Azambuja, trabalha ha já annos a esta parte a *debulhadora* de *Ransomes*, e *Sims*. O *Archivo* deu noticia e louvou este successo. Cabe-lhe hoje fazer outro tanto para com o sr. Duarte Caldas, que nos campos de Santarem já o anno passado se servira d'uma machina d'este systema, e tanto se agradára de seu serviço, que admittiu este anno mais outra. Porque é que tão bons exemplos não tem feito mais proselytos? Diz-se que a machina é cara (custando 1:000$000 réis locomobil e apparelho debulhador), que exige a assistencia de pessoa entendida no trabalho de machinas a vapor, e que faz mal á palha. De certo que não é para as forças da pequena nem mesmo da mediana lavoura uma machina de tão subido preço; mas este inconveniente desapareceria se porventura houvesse entre os lavradores, n'estas circumstancias, o espirito de associação, porque o que não pode um poderiam muitos e a beneficio de todos; ou, o que seria muito para desejar, se se estabelecesse, á similhança do que se pratica em alguns paizes, emprezas industriaes propostas a offerecer aos lavradores o serviço d'estas machinas e outras com o pessoal adestrado, por uma ritribuição ajustada. A palha não sae tão partida e esmagada pela machina como pela trilha das bestas, é bem verdade, mas sae mais limpa de pó; e, havendo um corta-palha por onde ella passe e que a esmiuce bem, antes de ser administrada ao gado, é então de melhor qualidade, e mais aproveitavel á alimentação, que a feita pelo processo ordinario, pois não pouca d'esta retraçam os animaes na mangedoura, procurando a moinha e as febras macias d'ella, deixando os troços rijos. Comtudo os srs. Borges e Caldas, por uma modificação no apparelho bate-

Digitized by Google

dor da machina, conseguem obter palha bem preparada; mas parece que não logram este effeito sem algum sacrificio no despejo e bom serviço da debulha do grão, e até da propria conservação da machina. O sr. Potier, lavrador na Chamusca, dotado d'um grande engenho machinista, immaginou uma machina de debulhar proposta a estes dois fins: debulha do grão e palha bem feita. Foi construida por conta do governo na fabrica do sr. Peeters, e deve ser ensaiada por estes dias na granja do Marquez. Daremos conta aos nossos leitores do resultado d'este ensaio.

—Já que tratamos de machinas agricolas, vem a talho annunciar, e com a maior satisfação o fazemos, que em breve teremos a lavoura a vapor nos campos do Ribatejo. Deve-se a iniciativa á empreza agricola progressista, nunca assaz louvada, dos srs. Borges & C.ª. Faz agora um anno que, n'este mesmo jornal, pedimos ao governo nos désse por sua conta um ensaio d'esta lavoura, em que anteviamos, pelas razões que então allegámos [1], um grande futuro para a riqueza agricola do Alemtejo e Ribatejo. — Mudo e quedo ficou o governo a similhante pedido. Attendeu-nos, porém, aquella empreza. E muito folgámos com isso, porque mais nos agrada vêr sair esta ordem de melhoramentos da iniciativa particular, do que ter de appellar para acção incerta do governo, afim de os conseguir e com muitas duvidas.

— Estão messes em debulha, outras vão já debulhadas, e d'estas rezam as noticias: ser fraca a colheita de favas tanto no continente como nas ilhas; e sendo d'aqui, das ilhas, d'onde procede o primeiro e maior abastecimento do mercado de Lisboa, mal póde dar-se este abastecimento estando o preço da fava a 24$000 réis o moio, segundo lêmos dos jornaes dos Açores — De *centeio* accusa-se pelo geral uma colheita regular, por partes abundante até. —Falharam mais as *cevadas*, cuja colheita pouco mais adiantará do anno passado.— Agora pelo que respeita ao trigo não temos ainda dados bastantes para esmar a *funda* das messes em debulha. A julgar do aspecto ultimo das searas em que as *beneficas aguas da Ascenção das palhinhas fizeram pão*, crê-se que essa funda deitará a uma producção regular, de entre seis a oito sementes, no Ribatejo e baixo Alemtejo; contando que se ha por aqui searas, que mal chegam a tres sementes, apparecem outras que deitam a dez e doze. — As noticias que recebemos de Hespanha e França accusam tambem a prespectiva d'uma boa colheita de cereaes.

— Em fructas de caroço e pevide, gradas e saborosissimas, corre o anno abundantissimo. Não lembra ha muito tempo um triumpho similhante no imperio de Pomona.

— Boa nascença se deu nas vinhas, e gradecem admiravelmente os seus fructos, promettendo uma abundante novidade ahi onde o oidium vae vencido pelo enxofra-mento, ou onde até agora não tem apparecido ou influe pouco este flagello. O Douro com o enxofre, quasi não conhece molestia em seus vinhagos ou affronta-a destemidamente; e boa fortuna tem soprado a muitos vinhedos do Alemtejo e a alguns da Extremadura, como os do termo de Torres Novas, em que a molestia mal aponta ou carrega pouco. Mas em quasi toda a bacia do Tejo, campos e arneiros, pelo que hemos visto e temos noticia, essa boa nascença vae compromettida e frustrada pelo notavel incremento que toma de dia para dia o *oidium*, não se procurando atalhar o seu progresso pela conveniente enxofração, em cuja efficacia se descrê, além de se arreceiar, talvez de mais, o prejuizo na qualidade do vinho inquinado de productos sulphurosos (acido sulphydrico principalmente), de que um só, mau e simples trasfego não consegue purifical-o. — Ainda ha poucos dias, visitando nós os vinhedos d'Alpiaça, lastimámos esta descrença e estes receios. Sempre nos quer parecer que n'um ou n'outro tracto de vinha que, a titulo de ensaio, se tem ahi enxofrado, acercado como fica de outras vinhas, em que a molestia se produz e reproduz com toda a liberdade, mal póde o vidonho, limpo e beneficiado pelo enxofre, affrontar as nuvens de *sporos* ou seminiculas do oidium que sobre elle aventam de todos os pontos as vinhas não enxofradas; sendo provavel tambem que, nos ensaios feitos, se não haja seguido, pela inexperiencia da operação, as regras prescriptas para um bom enxoframento. Quanto ao ingrato gosto e peior cheiro que apparece algumas vezes no vinho fabricado de uvas sulphuradas, tem-se como coisa bem averiguada, que repetidos trasfegos e o emprego d'acido sulphoroso conseguem corrigir, senão inteiramente destruir, similhante

[1] Archivo Rural. Tom. v. pag. 107.

Digitized by Google

defeito. — Porém os nossos conterraneos, replicam que os seus vinhos, em maioria, não são para esperar nem aguentam grandes trasfegos; tendo de alambicar-se cedo não alcança tirar-se-lhes de todo o sulphydrico, que passa á aguardente, depreciando-a. Esta é para elles a maior razão por que não enxofram. O caso é digno de ser estudado. Mas para que? N'esta nossa patria dos *Affonsos* com *Botelhas* de vinho do Douro, o mais precioso vinho do mundo, *não ha necessidade de estudo algum com respeito á viticultura e oinologia*; isto é, lá para a França que não tem o Douro nem a ancianidade *affonsinha* nos conhecimentos viticolas; para ahi é que é aceitavel que ande por conta do governo em missão de estudo e ensino um dr. Guyot a apostolar os bons principios de viticultura, e um conde de la Vergne os da enxofração.

Vem a pello, já que tocâmos o ponto do mal das vinhas, registrar aqui a noticia que nos dá um jornal de Coimbra, o *Conimbricense*, do emprego, em ensaio, do peteroline como succedaneo do enxofre. Trata-se de verificar este ensaio na quinta da Bemposta, do instituto agricola. Tambem um nosso condiscipulo, patricio e amigo, o padre Frederico Augusto Barroso, escreve-nos de Alpiaça a communicar-nos o bom resultado que vae tirando d'um ensaio do leite de cal na cura do oidium. Todas estas tentativas em busca d'um succedaneo para o enxofre e para o vinho da uva enxofrada, são muito para louvar.

No entanto o enxofre ainda é o remedio mais efficaz, o especifico, e de mais facil emprego que se conhece para affrontar o *oidium*. No numero seguinte publicaremos a traducção d'um excellente artigo do dr. Guyot a similhante respeito, e que desde já muito recommendâmos aos nossos leitores.

— Cedo começa este anno no Ribatejo a hematuria enzootica (ferrujão) do gado bovino. Por fins do mez passado observámos dois casos d'ella na quinta da Melhorada, do sr. Francisco da Silva Falcão nos campos d'Azinhaga, e um caso em Alpiaça que tratámos. Mau prenuncio é este logo á entrada do estio, presagia uma quadra fatal para esta especie de gado, e abertamente sezonatica para o homem. Consta-nos tambem que em Ferreira do Zezere começou a grassar uma gastro-enterite maligna no gado suino e de caracter enzootico, que obrigou a auctoridade administrativa a soccorrer-se á visita do veterinario do districto o sr. Dionysio Antonio Saraiva, que immediatamente ahi acudiu, em conformidade do regulamento das intendencias pecuarias, prescrevendo os cuidados hygienicos, therapeuticos e de policia sanitaria attinentes a atalhar o progresso da enzootia, e o uso das carnes mortecinas na alimentação do homem. Esperâmos pelo relatorio circumstanciado d'esta doença para o publicarmos no *Archivo*.

— Foi assaltado, por dois ciganos, proximo a Pombal, com o fim de lhe roubar o cavallo de lançamento, Fronteiro-mór, que recolhia do posto de cobrição de Coimbra para o deposito hippico do instituto agricola, o tratador e conductor do dito cavallo, José Alves. Lutou com os salteadores, recebendo um tiro na coxa e algumas contusões na cabeça. Felizmente uma das diligencias que corre na estrada de Lisboa a Coimbra appareceu na occasião da luta e assustou os malvados que não poderam completar o crime que intentavam. O cavallo acha-se hoje no instituto sem lesão alguma, e o tratador gravemente ferido está em curativo no hospital do Pombal e devidamente recommendado pelo governo. Prosegue-se com actividade na busca e captura dos criminosos.

— Foi decretada uma exposição universal em Paris, que ha de celebrar-se no anno de 1867. A exposição será agricola, industrial e de bellas artes; durará cinco mezes desde o 1.º de maio até ao fim de setembro. No relatorio que precede este decreto indica-se a conveniencia de estabelecer conferencias internacionaes, constituidas pelos sabios e industriaes dos differentes jurys, em que se tractem importantes questões de sciencia, commercio e finanças. É um bello pensamento cuja execução levará a mais alto o valor e importancia das exposições universaes.

S. B. Lima.

PARTES AGRICOLAS

Faro 30 de junho.—Progridem as debulhas de trigo, achando-se muito adiantadas, e em parte concluidas, as de cevada e centeio: a producção de todos estes

Digitized by Google

generos em terrenos asperos e seccos é diminuta, fundindo, em geral, pouco mais da semente; nos outros terrenos a producção regula por 3 a 5 sementes. Os legumes e milhos resentiram-se muito dos ultimos calores. Os arvoredos apresentam menos mau aspecto, promettendo uma novidade regular de amendoa, alfarroba, azeite e figo: de fructa de caroço ha abundancia em quasi todas as localidades. As vinhas estão bem desenvolvidas, e o *oidium* apparece com intensidade.

Leiria 30 *de junho.*—Continuam as ceifas do trigo, e está em começo a debulha. A colheita das batatas é boa, tanto na qualidade, como na quantidade. As searas de milho em alguns sitios apresentam mau aspecto. As vinhas vão sendo prejudicadas pelo *oidium*. Os olivaes estão soffriveis. Os pomares teem bastante fructo.

Aveiro 1 *de julho.* — A colheita da cevada, trigo e centeio, acha-se quasi ultimada, e pode dizer-se que foi regular. O vinhedo apresenta-se com bom aspecto, com quanto, por partes, já se comece a manifestar o *oidium*. Os olivaes, cuja florescencia foi grande, já começam a dar mostras, n'algumas partes, de regular producção. O aspecto das searas de milho é esperançoso.

Villa Real 2 *de julho* — A producção do centeio é abundante. Os campos de milho de rega estão promettedores, os de sequeiro apresentam mau aspecto pela falta de chuva. Os batataes mostram boa apparencia. As vinhas nos concelhos do Douro perderam muito fructo, e nos sitios mais ardentes é a producção reputada geralmente inferior á do anno passado. Vae apparecendo a molestia em alguns sitios; porém os lavradores não cessam de a combater com a flor de enxofre. As oliveiras estão boas. Ha abundancia de fructo de caroço; mas os pomares de espinho teem pouca.

Evora 4 *de julho.* — A colheita de cereaes é regular. As vinhas conservam-se ainda em bom estado. Os pomares têem bastante fructa. Os olivaes e montados têem perdido muito fructo.

PREÇOS CORRENTES DOS PRODUCTOS AGRICOLAS

2.ª quinzena de Junho de 1868

MERCADOS	CEREAES — ALQUEIRE DO MERCADO				MEDIDA METRICA	MERCADOS	LEGUMES E BATATAS — ALQUEIRE DO MERCADO			MEDIDA METRICA
	TRIGO	MILHO	CENTEIO	CEVADA	Lit. Cent.		FEIJÃO	FAVA	BATATA	Lit. Cen
Bragança	605	—	430	—	13,98	Bragança	—	—	140	13,98
Chaves	657	450	410	240	14,98	Chaves	617	—	220	14,98
Villa Real	800	550	565	360	15,68	Villa Real	783	—	200	15,68
Amarante	960	600	570	355	19,34	Amarante	636	—	230	19,32
Porto	863	590	550	430	17,45	Porto	726	—	530	17,45
Villa do Conde	960	570	560	600	17,34	Villa do Conde	656	—	360	17,34
Braga	920	525	460	520	16,00	Braga	654	—	370	16,01
Guimarães	980	620	500	—	19,32	Guimarães	710	—	400	19,32
Caminha	1:100	620	750	—	20,68	Caminha	953	—	450	20,68
V. do Castello	990	500	470	480	17,35	V. do Castello	840	—	400	17,35
Aveiro	600	510	550	320	13,16	Aveiro	600	300	300	13,16
Coimbra	—	—	—	—	13,10	Coimbra	—	—	—	13,10
Lamego	790	530	545	335	15,60	Lamego	662	—	250	15,60
Vizeu	697	475	475	300	14,80	Vizeu	552	—	200	14,80
Guarda	720	450	485	230	14,43	Guarda	540	—	200	14,43
Pinhel	645	450	410	240	13,32	Pinhel	565	—	210	13,32
Cast.º-Branco	713	400	520	360	14,82	Cast.º Branco	590	—	150	14,82
Covilhã	830	480	530	—	15,76	Covilhã	615	—	180	14,76
Leiria	725	465	—	—	13,76	Leiria	580	—	275	13,76
Abrantes	660	440	470	360	14,15	Abrantes	533	—	240	14,15
Alcacer do Sal	695	480	480	400	14,20	Alcacer do Sal	—	—	—	14,20
Lisboa	715	422	490	370	13,80	Lisboa	600	400	360	13,80
Setubal	740	500	360	320	13,18	Setubal	—	—	—	13,18
Evora	712	500	450	280	13,46	Evora	1:000	600	240	13,46
Elvas	—	—	—	—	13,24	Elvas	—	—	—	13,10
Portalegre	—	—	—	—	13,20	Portalegre	—	—	—	13,20
Béja	—	—	—	—	13,34	Béja	—	—	—	13,34
Mertola	—	—	—	—	16,34	Mertola	—	—	—	16,34
Faro	880	725	750	490	16,28	Faro	—	575	220	16,28
Lagos	690	630	—	360	13,40	Lagos	725	535	240	13,30
Tavira	680	665	600	380	13,60	Tavira	—	600	280	13,60

Digitized by Google

MERCADOS	LIQUIDOS — ALMUDE DO MERCADO — VINHO	ALMUDE DO MERCADO — AZEITE	MEDIDA METRICA — Lit. Cent.
Bragança....	1:440	4:500	25,80
Chaves.....	2:300	4:230	25,20
Villa Real....	1:440	5:075	28,80
Amarante....	2:400	4:100	24,37
Porto.....	3:840	4.600	25,20
Villa do Conde	3:000	5:000	26,64
Braga.....	1:725	4:400	23,98
Guimarães...	1:800	4:400	24,37
Caminha.....	1:920	5:200	24,00
V. do Castello	2:400	4:800	22,92
Aveiro.....	1:440	3:000	17,06
Coimbra.....	—	—	16,75
Lamego.....	1:780	4:050	24,30
Vizeu.....	1:325	3:900	25,00
Guarda.....	2:010	3:640	22,60
Pinhel.....	1:200	3:000	19,20
Cast. Branco.	1:800	4:000	25,00
Covilhã.....	2:100	3:840	24,00
Leiria.....	800	2:775	16,80
Abrantes.....	1:600	3:200	17,64
Alcacer do Sal	—	—	19.68
Lisboa.....	1:600	4:000	16,95
Setubal.....	—	—	15,36
Evora.....	1:200	3:000	17,02
Elvas.....	—	—	17,76
Portalegre...	—	—	22,56
Béja.....	—	—	16,68
Mertola.....	—	—	21,60
Faro.....	1:550	3:000	18,48
Lagos.....	1:440	—	17,16
Tavira.....	1:000	3:000	17,40

PREÇOS CORRENTES DOS CEREAES

DOS PRINCIPAES MERCADOS

2.ª QUINZENA DE JUNHO DE 1883

Por hectolitro (7,24 alq., medida de Lisboa)

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual	TRIGO — P. medio	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Allemanha					
Stettin.....	4:590	4:500	3:240	2:934	2:700
Dantzig.....	5.175	4:815	3:276	—	—
Hamburgo....	5:139	4:716	3:240	3:384	2:710
Moguncia....	5:040	4:950	3:537	3:312	2:160
Belgica					
Bruxellas....	—	4:410	3:781	—	3:015
Antuerpia ...	—	—	—	—	—
Gand.....	—	5:670	3:690	3:735	3:600
Lovania.....	—	—	—	—	—
Mons.....	—	5:220	3:564	3:960	2:880
Estados-Un.					
New-York....	4:770	4:365	2:880	—	—
Egypto					
Alexandria...	—	3:150	—	2:160	—
Smyrna.....	—	—	—	—	—
França					
Paris.....	5:148	4:914	3:015	2:880	2:835
Ruão.....	5:040	4:995	2:745	3:420	2:880
Nantes.....	5:031	4:860	3:123	3:060	2:844
Lyão.....	5:040	4:860	3:060	2:700	2:880
Marselha.....	4:500	4:410	3:285	3:204	3:330
Argel.....	5:490	5:436	—	3:960	3:150
Hespanha					
Barcelona....	—	—	—	—	—
Santander...	7:335	7:290	—	—	—
Valladolid...	—	—	—	—	—

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual.	TRIGO — P. med.	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Hollanda					
Amsterdam..	5:409	5:337	3:915	3:393	3:105
Inglaterra					
Londres.....	5:688	5:238	3:798	3:450	3:087
Liverpool....	—	—	—	—	—
Italia					
Turim.....	5:256	4:914	2:925	3:420	3:465
Milão.....	4:968	4:770	2:700	3:060	2:655
Portugal					
Lisboa.....	5:719	5:176	3:547	2:678	—
Porto.....	5:214	4:944	3:151	2:463	—
Russia					
S.Petersburgo	4:680	4:230	4:095	—	2:970
Odessa.....	4.230	3:465	2:160	1:800	2:520
Suissa					
Bazilea.....	5:400	5:346	3:600	—	—
Zurich.....	—	5:094	—	—	—

PRAÇA DE LISBOA

ESTADO DO MERCADO EM 11 DE JULHO

Trigo do reino rijo	600	700	o alq. ou 13,80 litro
» » molle	650	720	» »
» das ilhas....	500	600	» »
» estrangeiro .	600	640	» »
Milho do reino....	400	440	» »
» das ilhas....	330	340	» »
Cevada.....	320	340	» »
Centeio.....	380	400	» »
Azeite.....	3:600		o alm. ou 16,95 lit.
Vinho tinto.....	75:000	85:000	a pipa.
» branco.....	85:000	93:000	»
Vinagre tinto.....	34:000	40:000	»

Aguardente de 30 graus (encascada).....	165:000	a 180:000	pipa
Amendoa em miolo doce do Algarve.....	3:000	a 3:100	13,80 lit.
Amendoa em casca couca	860	890	»
» dita molar....	700	a 750	»
Arroz nacional.....	1:150	1:300	14,688 k.
Batatas.....	320	a 340	»
Carne de vacca (6 arrob.)	—	10:000	barril
Dita de porco (6 arrob.)	—	20:000	»
Cera branca em grumo..	220	260	459gr.
Chouriços.....	4:500	4:600	14,688 k.
Paios.....	—	900	duzia
Presuntos.....	4:200	4:400	14,688 k.
Toucinho (barril).....	3:600	a 3:800	»
Cebollas.....	100	115	mólho
Cortiça 1.ª qualidade de 1 poll. para cima.....	7:200	a 9:600	58,762 k.
Dita 2.ª qual. de 1 poll. para cima.....	3:000	a 4:000	»
Dita delgada fina 3/4 até 1 poll.....	5:000	a 7:000	»
Dita ordin. para pesca..	1:600	a 2:200	»
Farinha de trigo.....	8:500	9:500	»
Figos do Algarve comad.	—	a —	14,688 k.
Ditos brancos.....	—	—	
Laranjas doces.....	5:500	a 6:000	cx.ª p.
Sarro de vinho tinto...	—	4:000	14,688 k.
» » branco..	4:400	—	»
Sal.....	—	2:300	»

PREÇOS DOS SEGUINTES GENEROS EM LISBOA

EM 11 DE JULHO

Carne de vacca.....	kilog.	230
Vitella.....	»	250
Carneiro.....	»	190
Pão de trigo de 1.ª qualidade.....	1/2	50
Dito de 2.ª dita.....	»	45
Dito.....	»	40

Digitized by Google

OS PRASOS E A SOCIEDADE[1]

Introduzido em Portugal o direito romano Justinianeo desde o reinado de elrei D. João I, o direito feudal e wisigothico foi caindo em desuso pouco a pouco, e o direito, e o patrimonio da familia, que até ali tinha sido a base da sociedade, foi substituido pelo direito e propriedade do individuo, porque nem a lei reconhecia bens, ou successões, que não fossem partiveis entre os descendentes dos chefes da familia, nem estes podiam dispôr pelo costume do reino de mais da terça parte da sua fortuna em beneficio de algum descendente, ou estranho.

Os costumes poderam, comtudo, mais do que o novo systema, porque o direito de linhagem esteve em vigor até ao principio do seculo XVI, nem é possivel mudal-os de repente.

A familia porém, era uma condição essencial, e o primeiro, e mais importante elemento da sociedade civil, para poder ser desconsiderado, e a divisibilidade da terra expunha a agricultura, e a sociedade a graves perigos.

Estes serios inconvenientes do systema romano encontraram remedio mais na providencia do povo, do que no cuidado do legislador, porque d'ali em diante os morgados, que já eram conhecidos, e estavam em uso desde os principios do seculo XIV, passaram a ser frequentes, principalmente depois que se extinguiu de todo o direito de linhagem; e mais frequentes se tornaram ainda os prasos, que tantas vantagens economicas tinham já produzido; sendo comtudo a natureza dos morgados, e dos prasos mui diversa, porque os morgados, em geral suppunham bens de nobres, que principiaram por primogenituras destinadas ao serviço militar, e os prasos eram bens de peães, que principiaram pelas colonias em beneficio da cultura; os morgados serviam directamente á conservação das familias e ao seu esplendor; os prazos aproveitavam-lhes indirectamente com a indivisibilidade de todos, e successão especial de muitos, servindo ainda mais ao augmento da agricultura.

O grande patrimonio das corporações de mão-morta já tinha sido dado em aforamento, ou emprazado aos cultivadores, e coisa sabida é tambem que muitos proprietarios doaram as suas terras ás egrejas e mosteiros, recebendo-as depois destes por emphyteuse, ou para participarem por esta servidão das immunidades da egreja, e respeito que lhe era devido, ou para gosarem das regalias da emphyteuse ecclesiastica, que lhes assegurava direitos mais amplos, e mais bem garantidos do que encontravam nos emprazamentos dos senhorios leigos, porque, em geral, nas terras da egreja a sujeição era menos pesada, a administração mais regular, e mais paternal, e os foreiros muitas vezes achavam ali a protecção, que os poderes publicos lhes não podiam prestar.

O systema feudal, que, em relação aos povos que o estabeleceram, se podia considerar vantajoso, e conforme com os seus costumes, e organisação militar, e que transplantado fóra do seu paiz natal produziu, na auctorisada opinião do auctor do Espirito das Leis, infinitos bens, e infinitos males, veio ainda dar normas á emphyteuse, que a legislação portugueza quasi que abandonou, e deixou ao pleno arbitrio dos interessados.

Nos contractos da sua instituição, cada um se regulou unicamente pelos interesses das suas circumstancias particulares, sem attender ás conveniencias geraes da sociedade.

Estipularam-se nos contractos originaes, ou nas investiduras dos prasos, diversas condições para designar as pessoas chamadas á successão delles, como bem quizeram, e mais convinha aos emphyteutas, que nisso foram quasi sempre attendidos pelos senhorios.

Os mesmos senhorios tambem algumas vezes regulavam a successão no seu interesse, prevenindo uma infinita divisão da terra, ou circunscrevendo-a em limites mais estreitos, para ser mais frequente o commisso por falta de successores, e como dependia delle que o titulo tivesse esta, ou aquella natureza, era-lhe absolutamente livre regular o modo d'ella.

Os prasos, emquanto á sua duração, eram perpetuos, se não tinham limite de tempo, e temporarios, se se concediam por mais de 10 annos, por uma, duas, regularmente tres, e raras vezes por quatro vidas.

Uns e outros eram hereditarios, se se concediam ao emphyteuta, e aos seus herdeiros e successores; eram familiares se se concediam ao emphyteuta, e a alguem

[1] Continuado de pag. 32.

Digitized by Google

da sua familia, e eram de livre nomeação, se se permittia ao emphyteuta escolher para successor quem lhe parecesse.

Todos estes eram puros, se nada mais se exigia, do que a qualidade de herdeiro, ou de pessoa da familia, ou mixtos, se além disto se exigia mais alguma coisa.

Os de livre nomeação eram taes propriamente ditos, se o emphyteuta podia escolher quem bem lhes parecesse, e de nomeação restricta, se exercia a faculdade de nomear dentro de certos limites.

Os prasos perpetuos e temporariós de nomeação e hereditarios eram já conhecidos na Ord. Affonsina, que d'elles tratou nos titulos 77, 78 e 80 do Liv. 4.º e no § 31 do tit. 2.º do Liv. 5.º

Os prasos das commendas não se podiam fazer senão por tres vidas, sendo marido e mulher 1.ª e 2.ª, e a 3.ª o filho ou filha, d'entre ambos, que fosse nomeado pelo que ultimamente fallecesse, Estatutos das Ordens de Christo, Aviz, e S. Thiago. Egual disposição se encontra na Authentica — *de non alienando* — § *emphiteusim*, e na estravagante — *ambitiosae de Rel. Eccl. non alien.* — que foi adoptada em todas as constituições diocesanas, e em todas as corporações religiosas. Esta especie de emphyteuse chama-se vulgarmente — de pacto e providencia — posto que, segundo Valasco e Paschoal José de Mello, de pacto e providencia são todas as que não são hereditarias.

Muitas outras condições foram introduzidas nos emprazamentos, já uteis, já nocivas á agricultura, que a lei devêra regular no interesse da sociedade; e comquanto algumas d'ellas fossem iniquas, e muito gravosas, como foram acceitas pelos emphyteutas, ainda que obrigados da sua necessidade, a lei lhes deu todo o vigor pelo principio consignado no § 3.º do tit. 79 do Liv. 4.º da Ord. Affonsina: — *que não pareve ser coisa mais humana, e combinavel, que guardarem e cumprirem os homens o que entre si accordarem* — dependendo tudo do contracto feito entre o senhorio e o emphyteuta, que as leis mandam guardar exactissimamente: LL 1, 2 e 3 cad. *de jur emphyt.* § 3 *Inst. de locat. et conduct.* E assim estava tambem ordenado por el-rei D. Duarte na lei de 8 d'abril de 1434, e o foi depois na Ord. do Liv. 4.º tit. 38 § ultimo, que tambem approva todo o pacto, ou convenção feita entre o emphyteuta e o senhorio.

Os laudemios, que pelo direito romano consistiam na quinquagessima do verdadeiro preço, ou estimação do praso vendido *(L. 3. Cod. de jur. emphyt)*, e de que ainda se não encontra noticia na Ord. Affonsina eram taxados na quarentena do preço pela Ord. Manoelina do Liv. 4, tit 64 que a Philippina transcreveu quasi litteralmente no tit. 38 do mesmo Livro, sendo, comtudo, permittido estipular maior, ou menor quantia.

Laudemios da vintena, decima, e quinto, e até do terço, e de metade do preço da venda, chegaram a ser estipulados com grande prejuizo da fazenda publica, quando o dominio directo era inalienavel, pela diminuição do valor das propriedades e consequente abatimento das sizas, e em grave damno dos melhoramentos agricolas, porque o emphyteuta os não fazia, para os não perder em grande parte.

Oneraram-se alguns prasos com foros, e alcavallas desarrasoadas e excessivas, ou na sua qualidade, ou na quantidade. Os emphyteutas obrigaram-se a moer o seu pão, e azeitona nos moinhos do senhorio; á prestações de caça, e de pesca de varias especies; de serviços corporaes, ou com bois e carro e com cavalgaduras; a pagar copas de palha, e carros de estrume; a não levantar da eira os fructos, nem a tirar do lagar o vinho nas terras raçoeiras antes de fazer a partilha com o senhorio, a hospedar os mordomos dos senhorios e os mesmos senhorios, a não cortar madeiras nas suas terras, e a dar ao senhor directo de graça ou por infimo preço, a que elle quizesse, ou para combustivel ou para construcção, com o que tanto soffreu o arvoredo do paiz.

Os foros de outros prasos eram tão exorbitantes na sua quantidade, que as terras não podiam com elles. Em um de anno de 1455 confessa o proprio senhorio o seguinte: — *Este casal soia a dar grande cabedal e direituras; todo lhe quitei por amor de povoar este casal, que era ermo havia quarenta annos.*

Os vexames que com tudo isto soffriam os povos foram vivamente representados pelos seus procuradores a el-rei D. Affonso v nas côrtes de Lisboa de 1439 e 1459.

Algumas condições foram tambem contractadas muito em proveito da agricultura. Os *estimos* para obrigar os emphyteutas desleixados a pagar aos senhorios

Digitized by Google

a pensão na proporção do que devera produzir a terra, se fosse aproveitada, eram fortes estimulos para as terras não ficarem por cultivar; e não menos proveitosas eram á agricultura outras clausulas que muito frequentes se encontram nos prasos antigos, prescrevendo, em geral, os melhoramentos, e bemfeitorias dos predios, e em particular, certas plantações, e culturas, creações de gados, e convidando os emphyteutas a arrotear as terras incultas, com exempção de foros por certos annos.

A Lei da Ord. Manoelina no § ultimo do tit. 65 do Liv. 4.°, que a Philippina copiou no tit. 40 do mesmo livro, acautelou, muito acertadamente, que os predios urbanos, ou o chão para os edificios, se aforasse só por aves, ou a dinheiro; mas não foi dada egual providencia, como era mister, a respeito das propriedades rusticas, ordenando-se que a pensão d'ellas consistisse unicamente em fructos, que ellas podessem produzir.

Os commissos, tão frequentes na legislação do baixo-imperio, foram tambem reconhecidos na Ord. Affonsina, no caso de o emphyteuta fallecer *ab intestato*, sem nomear successor ao praso, e sem deixar descendente, ou ascendente, L.° 4.° tit. 77 § 3.°; no caso de o emphyteuta vender, escambar, doar, ou alhear a coisa aforada sem licença do senhorio, tit. 78, ou no caso de o emphyteuta do praso prolano não pagar o foro em tres annos consecutivos, ou o do praso ecclesiastico dentro em dois: tit. 80 do mesmo livro.

Os foros que a esse tempo eram já synonymos de prasos, não se podiam dividir por glebas, e a unica razão que para isso dava a mesma Ord. no § 1.° do tit. 77 do referido Livro, tirada do L. 11 ff. *familiae erciscundae*, e 7 ff. *communi dividenduo*, que foi tambem depois adoptada pela Ord. Manoelina no tit. 62 § 1.° e na Philippina no tit. 36 § 1.° do L. 4.°, era para se não confundir a pensão do foro, e isto porque, ou não se comprehendia todo o nocivo alcance politico, e economico da divisibilidade da terra, ou para não contrariar o principio estabelecido pelo direito romano, que então estava em moda, e chegou a prevalecer em algumas partes contra a expressa disposição da lei.

Permittida por qualquer forma a divisibilidade dos prasos, não podia dar-se a integridade da pensão, a que pela lei o senhorio tinha direito, sem se dar a iniquidade de lhe competir o direito de commisso contra todos os consortes, quando algum deixava de pagar a sua quota de pensão, e para evitar esta dureza se constituiram os cabeceis, que no interesse delles mesmos, e de todos os consortes, pagavam o foro por inteiro ao senhorio, havendo de cada um a sua porção correspondente.

Por esta legislação e costume, os prasos partiram-se por vezes em sortes, como diz o sr. Herculano, mas o canon ficou indivisivel, á maneira do que se praticava com os reguengos, e terras jugadeiras ou jugarias, em que havia a divisibilidade do usofructo, mas a unidade do tributo fiscal. O mesmo tinha já acontecido com os bens da corôa, em que el-rei D. Affonso III prohibiu dividir entre os irmãos os casaes della, salvo escolhendo elles entre si um cabecel, que pagasse os direitos do casal na sua totalidade.

Depois da Ord. Manoelina, pela Philippina, que nesta materia a copiou quasi litteralmente, pouco foi regulado sobre a emphyteuse, e a nossa legislação é na verdade deficientissima sobre nomeações, devoluções, extincções, renovações, e successões *ab intestato* de prasos. Muitos casos foram abandonados á jurisprudencia dos julgadores. Os prasos temporarios em geral não foram conhecidos na legislação romana, que por isso nesta parte nos não pode ser subsidiaria.

Não foram só aforados os bens ruraes das corporações de mão morta, e dos particulares. El-rei D. Affonso V julgou que os bens dos morgados podiam ser emphyteuticados, e esta sentença da sua côrte, assignada por elle, serviu de lei, como se vê em Gama, Decis. 16 n.° 4, e Decis. n.° 222.

Os bens da corôa tambem já podiam ser emprazados no tempo de el-rei D. Duarte. E pela Ord. Manoelina tit. 62 § 9 e tit. 66 do Liv. 4, e tit. 35 do Liv. 2.°, que passaram para a Philippina, a 1.ª para o tit. 36 § 7, a 2.ª para o tit. 41 do L.° 4.°, e a 3.ª para o tit. 62 do L.° 1.°, se mostra que os bens da corôa podiam ser emprazados, e bem assim os dos morgados, capellas, commendas, albergarias, hospitaes, confrarias, e gafarias, ordenando-se no § 43 do mesmo tit. 35 do Liv. 2.° da Ord. Manoelina, transcripto com pequena alteração no § 46 do tit. 62 do L.° 1.° da Philippina, que as casas, vinhas, olivaes,

Digitized by Google

pomares, hortas, moinhos, ou marinhas se aforem em fatiota para sempre, salvo se os respectivos compromissos, testamentos, ou instituição outra coisa declararem; e as herdades, e terras de pão, e outras quaesquer que não forem as acima ditas, se aforem em tres pessoas, ou vidas. A razão da differença dá-a a Ord. Manoelina nas seguintes palavras: — «Por «que temos visto e sabido pôr experien «cia, que as heranças, que se em pessoas «aforam, cada vez são mais damnificadas «por aquelles, que as assi tem de foro, «não quererem nellas despender cousa «alguma, por onde não tão sómente as «cidades, villas, e logares dos nossos rei «nos, aonde as taes heranças estão, são «damnificadas, e desnobrecidas, mas ainda «os proprios senhorios recebem perda nos «ditos foros, por não acharem por ellas «(quando expedem as vidas) os foros que «lhes davam aquelles, por quem expedem, «por causa do seu damnificamento.»

A legislação posterior, principalmente a Josephina, algumas disposições tomou ácerca dos prasos, mas nenhuma que os regularisasse, como tão necessario era, do mesmo modo que regularisados foram os vinculos na lei de 3 de agosto de 1770, e assentos subsequentes.

O aforamento de certo tempo, de dez annos, e d'ahi para cima, que a Ord. do Liv. 4.º tit. 38 e 39 *in principio* reconhecia, acabou pelo alvará de 3 de novembro de 1757, que só admittiu a transferencia do dominio util, ou para sempre, ou pelo menos, por tres vidas.

F. M. DA COSTA.

(Continua)

ESTUDOS HIPPICOS

CAPITULO II

Esboço historico sobre a producção cavallar portugueza [1]

X

Apontamentos sobre a fundação e historia da coudelaria d'Alter do Chão

Á magnificencia da corte de D. João V mal correspondia o seu *estado* em cavallos. Os que eram productos das reaes coudelarias, pouco mais sobresaiam em quilate aos da producção commum do paiz, que andava menos bem cuidada. Os melhores cavallos, os cavallos d'alta escóla, procediam do estrangeiro: eram quasi todos cavallos finos de Hespanha, andaluzes.

Similhante situação desagradava ao monarcha e ainda mais a seu filho, o príncipe D. José, então no verdor dos annos e com um decidido gosto pelos bons cavallos; que mal soffria elle ver as côrtes de Hespanha, França e Inglaterra, altamente empenhadas em accrescentar e melhorar cada vez mais a sua producção hippica, descurando a côrte portugueza acompanhal-as em tão nobre e util impulso.

Foi pois assentado sair-se de uma tal situação que deslustrava a casa real, tratando-se de crear uma coudelaria especial, fóra das existentes melhorando todavia estas, apostada a produzir os melhores cavallos de *estado*, e segundo parece tambem para d'ahi se extrahirem typos reproductores selectos e apurados, capazes de beneficiar a producção das coudelarias geraes do reino.

Escolheu-se, no Alemtéjo, para estabelecer esta coudelaria a coutada do Arneiro de Alter do Chão, propriedade toda murada, e onde, por conta da serenissima casa de Bragança, se fizeram todos os edificios necessarios para a sua fundação em 1748.

Vejamos quaes foram os typos reproductores empregados na instituição d'esta coudelaria, e os que posteriormente ahi funccionaram.

A tradição que corre em Alter, e a resposta dada por Gaspar Lopes de Gusmão, antigo superintendente das reaes manadas d'Alter do Chão, ás perguntas que se lhe fizeram em 1821 a respeito da creação d'aquelle estabelecimento — dizem que a coudelaria em questão *principiou com uma manada de quarenta e tantas egoas andaluzas*, escolhidas e conduzidas a Portugal pelo coronel D. Bartholomeu Aranda, cavalleiro muito entendido nas coisas hippicas, bom cultor de coudelarias, como lhe chama Manuel Carlos de Andrade, [1] e muito valido das pessoas reaes de Portugal, e que foi mais tarde o mestre da real picaria do senhor D. José I. — Acompanhava tambem a dita manada, e como maioral d'ella, o hespanhol Gaspar Lopes Monteiro, que foi de-

[1] Continuado do 3.º volume pag. 487.

[1] Luz da liberal e nobre arte da cavallaria, pag. 23. (1790).

Digitized by Google

pois o 2.º superintendente d'esta coudelaria, cargo que andou d'ahi por diante sempre em sua familia até á morte de Gaspar Lopes de Gusmão.

De 1748 até 1801, periodo de progresso da coudelaria d'Alter, como accusa em uma de suas respostas o já citado Gusmão, não consta que outras egoas houvesse ahi destinadas á producção cavallar que não fossem as descendentes de primitiva manada, e mais umas poucas, ainda da raça andaluza, enviadas por um tal Almendro, padre de Olivença, pouco tempo depois da primeira importação; e em 1757 as *egoas restantes da coudelaria de Portel* que se achava em grande decadencia; assim como 16 annos mais tarde nove egoas unicas que restavam da raça de Salvaterra de Magos.

É verdade que em 1765 vieram tambem para Alter *egoas inglezas*, mas estas foram applicadas á *producção muar*, andando em separada pastoria, como indica o decreto de 21 de julho de 1765, e lêmos de uma nota que consultámos do archivo da casa de Braganca. [1]

Depois de 1801 para cá em que começou a decair a coudelaria de Alter, entraram na manada d'esta algumas *egoas francezas* tomadas na batalha dos Arapiles (Hespanha) em 1812, que por serem muito bastas lhe chamavam os eguariços *patrazanas*.[2] Acabada a campanha peninsular, encorporou-se na mesma manada, uma porção d'egoas peninsulares que sobrou do leilão que se fez de dois regimentos de cavallaria. [3] Depois do 1833 com a extincção do infantado, vieram tambem para Alter algumas egoas das coudelarias de Samora e de Azinhaga.

Eis tudo o que podémos apurar, em boa parte tradiccional, a respeito das egoas que teem composto a real manada de Alter do Chão, desde a creação d'esta coudelaria até aos nossos dias.

[1] El-Rei o Senhor D. José I, mandou arrendar «as seguintes propriedades, para especialmente «occuparem as *egoas inglezas*, e fazer-se n'ellas o lançamento, a saber:—a tapada do *Faya* «da Misericordia d'Alter; a do Soveral de João «Homem da Costa; a de José Homem que trazia «José Martins; a de que era procurador José de «Figueiredo; a nova de João Homem da Costa; «a de Antonio Zuzarte;—todos no terreno da «villa d'Alter do Chão.» (Nota do arch. da casa de Bragança).

[2] e [3] Destes dois factos deu-nos noticia o sr. Gaspar Godinho em Alter, em 1860. Dá fé e testemunho delles por serem do seu tempo.

Agora quanto aos cavallos, não podémos conseguir saber bem ao certo os primeiros que se empregaram na padreação. Tem-se por muito provavel que fossem tambem cavallos da mesma raça das egoas com que se principiou a coudelaria. O que corre em tradição é que já desde o tempo de D. José I padrearam ahi mais constantemente, ou finos cavallos andaluzes, dos melhores da alta escóla de picaria real, ou cavallos do mesmo quilate productos da coudelaria. [1] Se um ou outro, fóra d'esta classe ahi padreou, o que não é caso bem apurado, foi um accidente. — Referimo-nos á época que vae da fundação da coudelaria até ao principio do seculo actual, apogéu da mesma coudelaria. Daqui por diante começou ella a declinar, como já indicámos, continuando-se principalmente a padreação com cavallos de sua propria producção, mas de certo sem a selecção e cuidado que importava á beneficiação da raça. Diz-se que o gene-

[1] Pode ainda hoje julgar-se do que eram os cavallos d'alta escola empregados na padreação d'Alter, pelo cavallo da estatua equestre de D. José I.—Serviu de modelo a este cavallo um fino typo andaluz, chamado Gentil, que o era na verdade, como assim diz delle o estatuario da mesma regia estatua, João Machado de Castro, e foi escolhido para este effeito pelo marquez de Marialva, de entre outros das cavallariças reaes, como o mais bello para copiar. Nesta copia algumas alterações se fizeram. Eis o que diz a similhante respeito o já citado estatuario:

«Nas dimensões do cavallo não segui exacta«mente a natureza em todas as suas partes, al«terando-se em algumas, quaes foram:—*largura «da garupa* por dictame do exm.º director des«tes estudos (o marquez de Marialva) dizendo «sua ex.ª que uma das perfeições dos cavallos «finos é teram a garupa larga, ainda que se não «vissem ordinariamente;—*largura dos quartos «posteriores, grossura das canellas*, para dar ca«pacidade ás grossas vigotas de ferro que de«viam ficar inteiramente no bronze, para sus«tentar a machina. (Descripção analytica da «estatua equestre pelo seu estatuario Joaquim «Machado de Castro. Lisboa 1810).

Feitas estas correcções, toda a corporatura deste cavallo condiz com a descripção que teem feito os auctores do bom typo andaluz destes tempos, e com a que pertence ao bom typo d'Alter que é a mesma coisa. E se podéramos dar credito á tradição que corre em Alter, o cavallo em questão representaria o *Morcêgo*, cavallo preto zaino, um dos primitivos e mais afamados productos desta coudelaria, e que ahi padreou. Mas Machado de Castro não falla, na sua memoria, de similhante cavallo, apenas cita alem do Gentil, o Arisco, Belem, Machudo e Formoso, todos cavallos finos d'Hespanha. É verdade que eram cavallos finos desta cathegoria os que Alter então produzia.

Digitized by Google

ral Bresford, mandára, em 1813, um cavallo arabe a padrear em Alter, com o proposito de dar tom á raça que ia decaindo a olhos vistos; e corre no Alemtejo que similhante cavallo, *pintando* excellentemente em seus productos, aligeirando-lhe mais a cabeça, communicara-lhes demasiado fogo e vivacidade a ponto de se tornarem muito ariscos; e para attenuar taes effeitos que iam, segundo se diz, viciando a raça, alvitrou alguem, o recorrer-se outra vez aos cavallos andaluzes [1], que n'estes tempos andavam já mui fóra da pureza da raça antiga, e eram notaveis pela grande cabeça e bastante acarneirada, passibilidade e frouxidão de animo. E então, ahi por mil oitocentos e vinte e tantos, sendo estribeiro-mór o ex.mo marquez de Loulé, pae do actual duque do mesmo nome, commetteu-se ao capitão de cavallaria, João Galvão Mexia, tido por competentissimo entendedor das coisas hippicas, a aquisição de tres cavallos *andaluzes* d'aquella qualidade, que vieram padrear a Alter por algum tempo. [2] Ha uns poucos annos a esta parte tem entrado em Alter uma salsada de cavallos, inglezes, arabes, francezes, que, empregados sem intelligencia e fóra das boas conveniencias zootechnicas, vão concluindo a destruição da individualidade caracteristica da melhor raça que possuiamos.

Por esta breve noticia, em boa parte tradicional, vê-se pois que a raça d'Alter *foi em sua origem a raça andaluza pura*. Era n'estes tempos ainda esta raça uma das mais afamadas da peninsula, a que dava os cavallos mais estimados para serviço e regalo dos principes e da alta nobreza das principaes cortes da Europa.

Com uma cabeça de fronte um pouco quadrada, suave e ligeiramente acarneirada, ligada a um pescoço airoso e pulcricomo, saindo d'um rolo de corpo bem proporcionado, d'alta agulha, um pouco enselado, largos peitoraes, costado quasi redondo, ventre regular, garupa um pouco inclinada ancha e musculosa terminada por uma cauda grossa e bem farta de crinas, isto tudo sustentado por quatro membros um tanto curvos atraz, bem grossos e musculados em cima, mas seccos e nervúdos de curvilhões e joelhos abaixo, peccando por menos antebraço e mais crescidas canellas, o que facilita ares de manejo de passo levantado mas pouco progressivo em locomoção; estatura entre 55 a 58 polegadas, animo, pujança e graça d'um nobre alfario, um tanto folhão sem ser arisco, eis em summa o que era o cavallo andaluz d'então ou o que foi o nosso cavallo d'Alter, e o que é hoje ainda um ou outro individuo d'estas raças em que o atavismo faz valer os seus direitos.

Por esta summaria exposição dos caracteres morphologicos da raça andaluza, vêmos que sem levar a sua remota e directa ascendencia ás coudelarias de Salomão, como pretendem os hippologos hespanhoes, o que é pretenção de mais, se deparam todavia n'ella laivos bem pronunciados do sangue oriental, mórmente do ramo berberisco, modificado em parte pelo clima, e sobre tudo pelo ensino que a afeiçoava aos ares de manejo da sua especial locomoção. Em boa verdade se pode dizer que a raça andaluza ficou na peninsula representando os restos mais apurados e selectos do sangue hippico oriental, que o dominio dos arabes aqui radicára. Constituiu-se e *especialisou-se* na sua caracteristica corporatura pela gymnastica physiologica emanente da especialidade da equitação d'alto manejo, e pelos cuidados d'uma esmerada selecção, produzindo-se assim esses bellos ginetes que tiveram uma celebridade europea.

Ainda a raça andaluza estava nesta altura ou pouco della descia, quando se fez a importação de alguns dos seus individuos para Alter.

Mas já corriam d'um ponto a outro da Europa as ideas de Buffon sobre a conveniencia dos *cruzamentos* para evitar a degeneração dos animaes e fortificar a sua constituição, «Parece, diz Buffon, que o modêlo do bello e do bom, está espalhado por toda a superficie da terra, e que em cada clima, em cada paiz reside uma porção delle, que degenera sempre que não haja cuidado de a reunir e combinar com outra porção havida d'um outro paiz, tanto melhor quanto mais longin-

[1] A lei das cortes de 29 de março de 1823, que manda reduzir as manadas reaes (então ditas nacionaes) do Ribatejo e Alter do Chão, de maneira que se possam estabelecer no Campo de Quadros (Ribatejo) e nas herdades pertencentes á casa de Bragança (Alemtejo) votadas a este destino, e manda vender em hasta publica aos lavradores o gado excedente ás proporções pacigosas destas terras, auctorisa o governo tambem a *mandar vir d'Andaluzia* ou de qualquer outro paiz estrangeiro cavallos proprios para melhorar as raças.

[2] Informações de Gaspar Godinho.

Digitized by Google

que fôr. — Assim como é necessario para ter bons grãos e bellas flores etc, mudar de semente, ou nunca semear esta no terreno que a produziu, assim tambem para haver bellos cavallos e bons cães etc. é mister copular as femeas d'um paiz com os machos de outro, e reciprocamente; a não ser assim os animaes degeneram. — Misturando as raças e sobretudo renovando-se-lhe o sangue pelas raças estrangeiras a conformação melhora, e robustece-se a organisação».[1]

Este modo de ver de Buffon, exaggerado de mais a mais pelos seus immediatos sectarios, Hartmann e Bourgelat, homens todos de grande auctoridade nas cousas hippicas, calando no animo da maior parte dos lavradores sem descernimento trouxe o desprezo pela escolha, na reproducção entre si, dos individuos da mesma raça, que perdia assim a força do seu atavismo e o caracter proprio. — O *cruzamento* irreflectido substituindo-se á conveniente *selecção*, fez com que se substituissem ás raças bem difinidas, existentes em varios pontos da Europa, uma criação mistica inqualificavel, que a custo n'um ou outro ponto se pôde constituir em raça bem determinada.

Á França acudiram então, sob o impulso d'estas idéas, os cavallos dinamarquezes, que deram á producção hippica da Normandia o *pescoço rodado* e a cabeça fortemente *acarneirada*, formas estas que entrando em moda se consideravam por excellentes e bellas.

A Hespanha por estes tempos quasi franceza pelas relações da sua corte, foi-o tambem e muito mais pelas idéas e esthetica hippicas; achou que á melhor raça que possuia, a raça andaluza, faltava um pescoço fortemente rodado e uma cabeça muito mais acarneirada; e levada das idéas de Buffon e da moda franceza, buscou fóra da raça, talvez em França mesmo, cavallos que communicando-lhes estas formas inquinaram-lhes com ellas em parte os elementos de sua degeneração.

E comquanto similhante ordem de idéas tivesse tambem curso entre os nossos homens de equitação, bons cavalleiros quão fracos hippologos, mandando-se vir para Portugal, e para creação, cavallos e egoas de differentes paizes e differentes raças, de Napoles, França, Inglaterra e Hespanha — como se desume em mais d'uma passage da obra de Manuel Carlos d'Andrade, — parece que a familia andaluza importada para Alter escapára em grande parte á applicação da doutrina corrente.

Aqui, em Alter, apparecem, com effeito, poucos indicios de se haver saido, para a sua reproducção, do sangue d'esta familia ou da pura raça de que ella procedia; de modo que se poderá com bastante razão asseverar: que eram os cavallos de Alter quasi os unicos em toda a peninsula dos mais genuinos representantes da outr'ora afamada raça andaluza. Só mediam competencia com elles os cavallos *cartujos* procedentes da familia andaluza estabelecida e apurada nas terras do convento da Cartuxa, na provincia de Cadix, quasi pela mesma época em que se estabeleceu e apurou a de Alter.[1]

Conhecida a origem da raça de Alter, e d'algum modo a qualidade dos individuos que a constituiam, reservâmos para outro artigo a historia do regimen e regulamento que teve a sua coudelaria; isto é, a indicação dos cuidados de creação, tratamento e ensino, que foram ministrados á manada d'Alter e a seus productos.

S. B. Lima.

(Continua)

[1] Buffon. Histoire des animaux domestiques.

VETERINARIA PRATICA

Acrobustite. — Encravadura. — Podolacnite. — Quéda, prolapso ou saida de utero, especialmente na vacca.

Cão. — A acrobustite mostra-se frequentes vezes n'este animal, particularmente no que é já crescido em edade.

[1] «A formação da celebre coudelaria da Cartuxa, data do anno de 1730, em que os monges «se dedicaram á cria cavallar, tendo adoptado «por ferro ou marca de seus cavallos a figura «d'uma campainha. O systema que seguiam na «cobrição das egoas era o alterno ou de anno e «vez, separando os productos das mães na edade «de dois annos, *tendo especial cuidado de não «cruzar as egoas com sementaes de outras ga-«nadarias.*

«Os cavallos cartuxos, não só eram apreciados no exercito, mas até procurados como se-«mente, por commissões estrangeiras. Até á «guerra da independencia conservou-se esta cou-«delaria n'um estado florescente. Pela extincção «dos conventos, dispersou-se a manada de egoas, «que ha pouco mais de meio seculo contava 300 «cabeças, apparecendo ainda hoje em alguns «povos da provincia e de Sevilha, cavallos e egoas «descendentes daquella casta.

(La cria caballar en Espana — por el corone D. Juan Catarelo y Garastazu, 1861.)

Digitized by Google

É occasionada especialmente por violencias exteriores, por attritos repetidos no acto da copula ou pela presença no fundo do prepucio de pequenas ulceras ou excrescencias polyposas.

Os principaes symptomas que a denunciam, são: ligeira intumescencia edematosa do fôrro, secreção contínua de um liquido mucoso, ou purulento, amarellado ou esverdinhado, que humedece, suja e agglutina os pellos que orlam o orificio d'aquella prega cutanea, e saída com difficuldade da urina. A dôr e o calor são bem pouco pronunciados.

Quando o mal fôr recente, o tratamento consistirá em ensaboar a parte doente em banho de agua tepida, e fazer primeiro loções e injecções emollientes, e depois resolutivas (extracto de Saturno e agua, etc.), pelo menos duas vezes por dia.

Se a doença estiver já no estado chronico, empregar-se-hão as loções adstringentes mais ou menos concentradas (cozimento de casca de carvalho, etc.)

Em caso de polypos, serão estes excisados com o bistori, e a superficie da ferida será queimada com as injecções causticas de dissolução aquosa de nitrato de prata, de agua de Rabel, etc.

Encravadura. —Esta doença essencialmente cirurgica, do pé dos animaes solipedes e bovinos, que sobrevém algumas vezes após o acto da applicação da ferradura, quando o cravo sendo mal dirigido pela inhabilidade ou falta de attenção do ferrador abre caminho atravez dos tecidos intra-corneos, póde ter consequencias perigosas.

O pé *sêcco* ou *magro* é d'entre todos os pés defeituosos o mais exposto ao accidente em questão.

A bêsta encravada manifesta a dôr que soffre, por uma manqueira mais ou menos forte, segundo a profundidade do cravo e o tempo de sua implantação; o casco está quente, e muito sensivel á percussão com o martello e á pressão methodica entre os ramos da torquez. Da ferida emergem de ordinario gotinhas de sangue.

Algumas vezes a encravação, cujo diagnostico é facil, é assás grave para produzir mais tarde a formação de pus, que se espalha pouco e pouco na espessura dos tecidos villoso e podophylloso, e vem a final surdir na região da corôa entre a cutidura e a cavidade cutigeral descollando estas partes uma da outra n'uma extensão maior ou menor.

Não é raro vêr o encravamento complicar-se de caria ou necrose da terceira phalange, de gavarro encornado ou cartilaginoso, etc.

Quando se dá logo pelo mal subjeito, como acontece ordinariamente, não ha que temer nenhum resultado perigoso, basta arrancar a ferradura, ampliar com a legra o trajecto da ferida, pensal-a com estopas impregnadas de espirito de vinho, de óleo essencial de terebenthina ou de petroleo, e depois referrar o animal, havendo o maior cuidado em não metter cravos junto ao ponto lesado, para o fazer cessar (o mal).

Se a encravadura tiver sido despresada e o pus já existir constituido, é necessario extrahir com a legra a substancia cornea desunida á raiz do pello, e aparar a palma em toda a sua extensão, dessolar mesmo no sitio correspondente á ferida, não sómente para dar livre saida á materia purulenta, mas para se poder fazer o curativo convenientemente, que deverá consistir em applicar compressas de estopa embebidas em algum dos liquidos acima mencionados, embrulhar o melhor possivel o casco n'uma cataplasma emolliente de farinha de linhaça e pregar uma ferradura de ramos cobertos.

Em caso de complicação de lesão do osso do pé, cumpre excisar com uma folha de salva as partes affectadas, e pensal-as segundo a indicação.

A sola do casco cavallino, perto do talão, sobre tudo do talão de dentro, e mais em especial do pé anterior, é exposta frequentemente a um accidente mais ou menos grave, que consiste na congestão ou inflammação do tecido villoso, a que Vatel deu o nome de *podolacnite*, o vulgo impropriamente chama *callo*, e nós designâmos *pisadura* por ser denominação mais apropriada e expressiva.

A compressão incessante da palma pelos ramos de uma ferradura defeituosa, ou muito gasta, nimiamente flexivel, a introducção de uma pedra ou outro corpo duro entre essas duas partes, a marcha repetida e por largo tempo continuada do cavallo por caminhos calçados ou pedregosos, a seccura da materia cornea da face plantar do pé, etc., são as causas determinantes ordinarias do mal subjeito.

Digitized by Google

Os pés de talões baixos e amplos, palmicheio e palmiteso predispõem ao desenvolvimento da podolacnite; são tambem susceptiveis de preparar a evolução d'esta doença os pés de talões altos e apertados.

A maior parte dos veterinarios admitte nos solipedes quatro especies de podolacnite, que são differentes gráus d'esta mesma affecção, a saber: a *contusa*, caracterisada simplesmente pela manqueira ligeira e dôr á pressão com a boca da torquez; a *sécca*, que é constituida por veios ou manchas de côr avermelhada, effeito de uma infiltração de sangue mais ou menos consideravel entre as camadas corneas da palma; a *humida*, quando a sola tem exteriormente o mesmo aspecto que a especie antecedente, e está, além d'isso, separada do tecido villoso, n'uma extensão indeterminada, pelo derramamento de uma certa quantidade de serosidade sanguinolenta; a *suppurada*, na qual o pus abunda debaixo da palma, e dá origem a verdadeiros estragos. Não é raro vêr o liquido purulento despegar a sola da muralha e vir apparecer á raiz do pello.

A doença em questão, ordinariamente, torna o apoio difficil, o andar mais ou menos penoso, e augmenta muito o calor da palma na proximidade do mal.

A gangrena, o gavarro cartilaginoso, a a enfermidade dita prego de rua, etc., podem ser as consequencias da podolacnite suppurada.

Contra as duas primeiras especies basta sómente aparar com a legra ou puxavante a palma um pouco profundamente em toda a sua extensão, para impedir que esta parte comprima o tecido villoso, e até ao vivo unicamente no ponto onde o mal se manifeste pelas nodoas ecchymosicas, ter constantemente o casco envolvido de uma cataplasma composta de argila diluida n'uma forte solução de proto sulphato de ferro, de ferrugem de chaminé misturada com vinagre, ou de sêmea amassada n'este liquido, e assentar uma ferradura leve, boca de cantaro ou de ramos cobertos, de maneira que não faça nenhuma pressão sobre a região sensivel. Se se tratar da podolacnite humida ou suppurada, é preciso fazer evacuar a serosidade ou o pus, cortar com uma folha de salva todas as partes mortificadas, pensar com toda a attenção a superficie desnudada com pequenos lichinos impregnados de essencia de terebenthina, de alcatrão, de digestivo animado com a tintura de aloes, ou de unguento egypciaco mesmo, um tanto atochados, afim de obstar á formação de granulações carnosas ou cerejas, e empregar a ferradura acima indicada com palmilha de coiro.

O cavallo assim operado e ferrado deve ter alguns dias de descanço na cavallariça, para completar-se com vantagem o tratamento que acabâmos de apontar no paragrapho precedente.

Quando a pisadura fôr evidentemente o resultado da aridez do casco, este deve ser a miudo engordurado e amollecido com substancias proprias, taes como unguento de pé, alcatrão, etc., e ferrado por um artista intelligente.

Quéda, prolapso ou saída do utero, especialmente na vacca.—Consiste este accidente, como se sabe, na deslocação quasi sempre violenta e insolita d'aquelle orgão, com viramento de ambas as suas faces.

Sabe-se que é commum nos nossos campos todos os annos.

É geralmente attribuido aos empuxões, ás manipulações brutaes operadas directamente sobre a madre, de ordinario durante e depois do parto, normal ou anormal, por pessoas imprudentes e ignorantes. Algumas vezes é o resultado da grande inclinação do solo dos estabulos, da insalubridade d'estes, ou ainda do estado de atonia de todo o organismo, effeito de uma alimentação deficiente e de ruim qualidade. A indigestão tympanica, as quédas ou outros movimentos violentos sobre as paredes lateraes e posteriores do ventre, e a inflammação da matriz, são tambem causa do prolapso d'este reservatorio.

Não poucos veterinarios ruraes de diversas localidades de producção bovina affirmam que este accidente sobrevém algumas vezes simultaneamente sobre um certo numero de vaccas que vivem no mesmo curral, ou na mesma herdade sob a influencia de identicas condições.

A saída do utero póde ser *completa* ou *incompleta*.

No primeiro caso, a viscera sáe totalmente do canal vaginal constituindo um tumor pyriforme, irregular, de côr violacea mais ou menos viva, que desce algumas vezes entre os membros trazeiros até ao nivel dos curvilhões, irritado e quente se data de poucos dias, e gangrenado se é antigo; a morte é então a terminação mais commum do mal de que se trata.

Digitized by Google

No segundo, a madre apparece sómente em parte á entrada da abertura vulvar.

A rez pelo ordinario está inquieta, patêa, recusa o penso, não remoe, geme, entrega-se quasi continuamente a esforços expulsivos mais ou menos fortes, deita-se, e levanta-se frequentes vezes.

Com respeito ao accidente subjeito, o pratico tem de preencher duas indicações principaes e que consistem, a primeira, em reduzir a matriz á sua posição no interior da bacia, ás suas relações normaes, a segunda em contêl-a ali, para evitar uma nova quéda. Finalmente, ha uma terceira cujo fim é de prevenir ou de prover de remedio aos accidentes proximos ou remotos que podem sobrevir como consequencias da affecção primitiva.

A reducção do utero deve-se effectuar antes que a congestão sanguinea se apodere d'elle, e torne a operação difficil; se este ultimo caso se exhibir, convém desingorgitar logo o orgão, e n'isto não ha perigo para a vida da femea, por meio de escarificações um pouco profundas, feitas com a ponta de um bistori, e de loções emollientes e mucilaginosas, como a agua de malvas, de linhaça, de althea, etc,

O veterinario, ou a pessoa que operar, procede a esta reducção sem demora, com auxilio de quatro ajudantes, de maneira que não provoque nem inflammação, nem rasgaduras. É forçoso que elle interrompa o trabalho todas as vezes que os esforços expulsivos por menores que forem se manifestarem, devendo suster com uma das mãos posta sobre a vulva as porções já entradas, e continuar logo que a tranquillidade se restabeleça.

Posta em pé a vacca, podendo ser, tendo segura a cabeça por um ajudante, para evitar que a rez se volte para a direita ou esquerda, e o rabo por outro, para impedir que ella se arremesse para diante, amparado por baixo o utero por outros dois posto um de cada lado, a fim de o levantarem horisontalmente á altura conveniente com uma grande toalha ou lençol limpo dobrado em quatro partes e ensopado n'um cosimento emolliente; o operador, cortadas rente as unhas e com as mãos e braços bem untados de oleo de amendoas doces, de azeite ou de manteiga fresca, começa, depois de ter lavado com vinho tepido e agua, ou leite a superficie da parte caida de todas as materias estranhas que a estiverem inquinando, taes como febras de palha, fragmentos de esterco, etc., despegado o placenta, se existir ainda adherente á mucosa uterina, e de se ter assegurado da entrada da vagina, — por empurrar lentamente e ligeiramente com os dois punhos meio fechados e reunidos as partes mais visinhas da vulva, e successivamente as que se acharem mais afastadas, isto é, primeiro os prolongamentos ou cornos, depois o corpo da viscera até ao retorno completo d'esta ao seu logar.

Durante o tempo da operação, é conveniente fazer agarrar com força o tabique do nariz e beliscar vigorosamente com os dedos pollegar e indicador os lombos, afim de attenuar a dôr que a vacca soffre com a quéda da madre.

Raras vezes a matriz saida volta espontaneamente á sua posição natural.

Pelo que toca á contensão, faz-se com ajuda de bandagens, de pessarios, de suturas, etc.

De todos os meios contentivos um dos melhores é, indisputavelmente, a chamada bandagem de corda.

Estas bandagens são muitas, mas differem pouco umas das outras.

Descreveremos apenas, por ser uma das mais simples e de mais facil emprego, a bandagem indicada pelo sr. Morand no *Jornal theorico e pratico de medicina veterinaria* (n.° de abril de 1830). — É composta de uma colleira estofada provida de duas pequenas argolas, e de uma corda da grossura do dedo minimo e do comprimento de dez metros pouco mais ou menos. Põe-se primeiramente a colleira na base do pescoço, um pouco adiante das espadoas, depois dobra-se a corda em duas porções eguaes, em seguida a parte media d'esta é applicada tranversalmente atraz da cernelha, de modo que cada porção pende sobre os lados do peito e vae passar pelo sovaco respectivo; chegando ao peitoral cruza-se uma sobre outra; d'este ponto sobem separadamente enfiando pelas argolas da colleira de baixo para cima e vão assim juntar-se sobre a parte superior da origem do pescoço por um nó simples. A oito ou a dez pollegadas d'este nó, dá-se um outro mais forte, e successivamente alguns mais, á mesma distancia, sempre ao longo da espinha dorsal, da região lombar e da garupa, até á parte superior do troço da cauda, debaixo da qual se atam novamente. Depois ada-

Digitized by Google

ptam-se exactamente sobre cada labio correspondente da vulva, que d'esta sorte fica bem comprimida, até abaixo da commissura inferior d'este orificio, onde se reunem por um outro nó. Seguidamente vão prender-se aos lados, a diante e acima das ancas, passando entre as bragadas e ubres, a um dos nós que se acham nas proximidades dos rins, por um laço facil de desatar.

Para que esta bandagem não excorie a pelle nos sitios onde o attrito ou pressão tem da ser maior, póde-se envolver a corda de uma camada de estopa fina.

Qualquer que seja o apparelho contentivo usado, não deve levantar-se senão depois de terem cessado de todo os esforços de expulsão.

Antes de collocar a bandagem, é necessario despejar a bexiga da urina e o recto das fezes que possam encerrar.

Contido o utero na cavidade pelviana, deve fazer-se á vacca, n'um estabulo abrigado, uma boa cama de palha sobre um chão inclinado de traz para diante, administrar-lhe agua tepida com farinha, amantal-a, dar-lhe alguns clysteres emollientes para tornar facil a defecação, e sangral-a se é nova e robusta, e a febre se declare.

Em França e n'outros paizes o proplaso da vagina ou do utero é inscripto na cathegoria dos vicios redhibitorios da especie bovina.

Não póde dar logar á redhibição senão quando se apresenta depois do parto se ter verificado em quanto o animal pertancia ao vendedor.

J. M. Teixeira.

CONTABILIDADE RURAL [1]

Para completarmos o estudo das contas de que promettemos occupar-nos, restam-nos apenas duas, que são a de *diversos* e a de *terras*.

Conta de diversos. As relações que o lavrador tem com pessoas estranhas ou não ao grangeio, são diversamente motivadas, e tem por objecto varias operações. É claro que, quando o lavrador effectua a venda de um certo numero de moios de trigo, e ambas as partes interessadas satisfazem as respectivas obrigações: é claro, dizemos, que nenhum logar tem o abrir uma conta á pessoa a que se fez a venda, ainda mesmo quando esta operação se repita muitas vezes n'um mesmo anno. A razão é obvia.

Teriamos de debitar a pessoa pelo valor do trigo que recebia, e creditavamol-a logo, porque pagava o valor do mesmo trigo. Era uma conta como se não existisse, porque nenhuma luz lançava na escripturação, antes inutilmente produzia um augmento de trabalho. Sendo o titulo de que nos occupamos, destinado a denominar um grupo de contas abertas a um numero maior ou menor de pessoas; não são de certo as operações de que acabamos de fallar, aquellas que importa registrar.

Se as relações com as pessoas se fundam em operações, transacções ou quaesquer contractos, em que não ha satisfação bilateral simultanea, isto é, em que ha promessa de cumprir; a conta é precisa, para registrar uma operação incompleta. Estão n'este caso todas as vendas ou compras que se fazem, dando praso para o pagamento. Assim no caso antecedente, se na venda dos moios de trigo, o lavrador não recebeu in continente ou com mui pouca demora, o preço da venda, deve fazer figurar o nome da pessoa em uma conta. A razão é facil de comprehender.

Houve venda de generos, logo houve saída do armazem; mas como nenhum valor sáe de uma conta sem que dê entrada em outra, pergunta-se qual é a conta que ha de ser debitada? A caixa seria debitada se o pagamento se fizesse de prompto. Mas isto não aconteceu, logo uma conta se torna indispensavel para ser debitada. É a conta da pessoa, *ou de diversos*.

Se operações de tal natureza se effectuassem todos os annos com um numero consideravel de individuos, sendo, no entanto, pouco numerosas as transacções com cada individuo: seria, certamente, dar mui grande extensão ao *razão*, abrir tantas contas especiaes quantas fossem as pessoas relacionadas com o lavrador.

A razão aconselha um partido que é o mais vantajoso, vem a ser: quando são importantes e numerosas as relações que uma ou mais pessoas teem com o grangeio, o lavrador deve na sua escripturação abrir uma conta especial a cada individuo, a qual toma por titulo o nome da pessoa. Quando porém as operações com

[1] Continuado de pag. 10, 6.º anno.

Digitized by Google

cada individuo são insignificantes no numero; abre-se então a *conta de diversos*.

Esta *conta de diversos* póde comprehender, ao mesmo tempo, as operações que começam por um debito ou por um credito do lavrador; ou dividir-se segundo se dá um ou outro caso. Assim podemos formar simplesmente a *conta de diversos devedores e diversos credores*, ou duas contas distinctas, intitulada uma — *diversos devedores* — e a outra — *diversos credores*.

Edmond de Grange no seu tratado exemplifica este ultimo, quando faz a demonstração do *razão*.

Entendemos que o simples titulo de *diversos* satisfaz completamente, sobretudo empregando o mechanismo de que se serve Edmond de Grange, ou de outro que dê um resultado egual ou superior. O resultado final é da mesma sorte conseguido em qualquer dos casos, isto é, pelo que diz respeito ao balanço geral; porque em ultima analyse o que começou por ser devedor acaba tornando-se credor, e assim se verifica o saldo: vice-versa, o que começou por ser considerado credor, acaba por se constituir devedor.

Se o numero de individuos com quem o lavrador tem relações, já de debito, já de credito, é bastante notavel: póde ser vantajoso devidir a *conta de diversos* em duas, e são as que acima indicámos. A vantagem que se consegue é a maior facilidade em procurar qualquer transacção que se tenha effectuado; pois basta saber que o lavrador é quem deve, para este encontrar facilmente o que procura na conta de *diversos credores*.

Além d'isto quando no fim do anno confecciona o inventario geral, encontra em contas distinctas o *passivo* e uma parte do *activo:* aquelle na *conta de diversos credores*, este na *conta de diversos devedores*. Mas como dissemos, isto é perfeitamente dispensavel, quando o numero das pessoas com quem o lavrador tem contas é pequeno, e as operações são de pequena monta.

Se cada pessoa tivesse a sua conta especial, já se vê que era muito facil, em um momento qualquer, saber com a maior promptidão, se era devedor ou credor, qual o estado da sua conta corrente ou se já tinham sido ultimadas as operações que motivaram a abertura da conta. Como porém *a conta de diversos* comprehende varias pessoas, é preciso usar de um meio que torne facil a referencia do debito ao credito da mesma pessoa, *e vice versa*.

Vejamos como procede Edmond de Granges. Estabelece elle, tanto no debito, como no credito, duas columnas especialmente destinadas á referencia de que fallamos. Uma destas columnas serve para indicar a ordem segundo a qual se effectuam durante o anno as operações de que tratamos, a outra serve para mostrar qual o numero de ordem da partida a que aquelle tem referencia.

Um exemplo fará comprehender melhor.

O lavrador vende 130 alqueires de trigo a João por 90$000 réis que fica de pagar no praso de dois mezes.

Sáe trigo, logo creditamos a conta de armazem; mas não entra logo o preço do trigo vendido: portanto temos de debitar a João.

Supponhamos agora que esta operação é a 3.ª que se realisa no anno: devemos collocar o numero 3 na columna de ordem. A outra columna fica ainda vasia, porque nenhuma partida de credito de João tem referencia á operação que vimos de registrar na conta respectiva.

Passado um mez, João faz pagamento do preço do trigo. A *caixa* é debitada e João creditado. Assentemos que a esta partida *da conta de diversos* cabe o numero de ordem 2: collocamol-o na primeira columna. Já ha motivo de referencia: o que fazemos então? Escrevemos na outra columna do credito o numero de ordem que tem a partida do debito, e vice versa. Assim quando vamos ao debito achamos na primeira columna com o numero 3 a partida cujo valor é de 90$000 réis, e na 2.ª encontramos o numero 2 que é o numero de ordem da partida do credito (|3|2|). Vamos ao credito, e encontramos a partida de credito cujo valor é de 90$000 réis, com o numero de ordem 2 na primeira columna, e com o numero de ordem do debito 3. (|2|3|) na segunda. Por meio destes numeros de ordem vemos com toda a facilidade que as relações do lavrador com o individuo João, estão saldadas.

As coisas n'este exemplo passam-se muito simplesmente, pois que uma partida de debito é annullada por uma de credito da mesma somma. E' isto o que tem logar com as contas *de lettras a pagar e de let-*

Digitized by Google

tras a receber, quer dizer a lettra dá saida, com o mesmo valor, salvo o desconto; e para a mesma lettra não ha mais do que duas partidas: por conseguinte a referencia é reciproca e expressa só por dois numeros. Mas no caso de pagamentos a prasos póde acontecer tornar-se indispensavel mais de dois numeros. Vamos a um exemplo.

Imaginemos o mesmo caso antecedente, da venda de 130 alqueires de trigo a João por 90$000 réis, que elle se obriga a pagar no praso de 6 mezes, em diversos pagamentos, sem época prefixa, isto é, ao seu livre arbitrio. Admittâmos para o debito o mesmo numero de ordem —3— Ao fim de um mez, faz elle o primeiro pagamento de 30$000 réis, e cabe á partida o numero —2— Passados tres mezes paga outros 30$000 reis, tendo esta partida o numero —4— Finalmente ao cabo dos seis mezes satisfaz o resto que são 30$000 réis, ficando esta partida com o numero—7.

E' claro que todos estes artigos de credito de João tem referencia ao seu artigo de credito n.° 3.—O resultado por consequencia é para as duas columnas do credito o seguinte:.

1.° artigo.....	1.ª columna	2	—	2.ª columna	3
2.° dito.....	»	4	—	»	3
3.° dito.....	»	7	—	»	3

Vamos agora ao debito. Que difficuldade se apresenta? E' que o mesmo numero —3— tem referencia aos n.os 2, 4 e 7. Como havemos de collocar pois, na mesma columna tres numeros? Fazendo-a sufficientemente larga? Parece-nos que o uso das lettras minusculas, sem difficultar o processo, presta ao mesmo tempo a vantagem de occupar menos espaço; porque basta que o numero da partida exceda a cifra 10 para haver necessidade de dois numeros; em quanto que, com as letras do alphabeto, até se realisarem 25 operações, temos para indicar a ordem e referencia uma letra para cada partida. Sendo as transacções mais numerosas dividimos a *conta de diversos* em duas e podêmos empregar as mesmas lettras para as duas contas.

Quando as operações são ainda em maior numero, dá-se o caso de muitas d'ellas dizerem respeito a uma mesma pessoa, e n'este caso é preferivel abrir conta especial ao individuo.

Debito. — Podem ser variados os objectos sobre que versam as transacções de diversos com o lavrador.

Esta conta será portanto debitada todas as vezes que diversas pessoas receberem valores do lavrador, em satisfação de divida ou formando creditos. Assim o lavrador pode vender a praso os seus trigos, os seus gados, os seus vinhos, etc. Neste caso são creditadas as *contas de armazem*, de *gados*, de *vinhos*, etc.

Debita-se pelos pagamentos que se fazem a diversas pessoas, creditando-se ao mesmo tempo a *conta de caixa*, se é dinheiro que sáe, *a de armazem* se são generos, etc.

O nome da pessoa não deve escapar na redacção da partida, isto é, no resumo da operação, para mais facilmente se estabelecer a relação entre o debito e o credito do mesmo individuo.

Credito. — Credita-se, ao contrario, todas as vezes que o lavrador recebe de diversas pessoas, quaesquer valores, quer seja em pagamento de dividas anteriores, que formam parte do *activo*, quer seja o resultado de transacções a que mais tarde o lavrador tenha de satisfazer, e cuja importancia constitue parte do seu *passivo*.

Credita-se, se diversos individuos vendem a praso ao lavrador, gados, instrumentos de cultura, etc.; ou quando pagam em dinheiro ou em generos o preço de gados, ou de quaesquer outros productos agricolas, que o lavrador tenha vendido a praso. As contas devedoras são as do grangeio.

Saldo. — Esta conta de que fallamos é saldada ou balançada *por o inventario de saida*. Vejamos que condições são precisas para que o saldo desta conta permitta ao lavrador conhecer do estado da sua situação, em relação aos seus devedores e credores.

Quando chega a occasião do balanço, está claro que se fazem as sommas do debito e credito desta conta, e que tres hypotheses se podem figurar:

1.° equivalencia ou egualdade das sommas.

2.° superioridade do debito; 3.° superioridade do credito.

No primeiro caso parece que a conta se acha saldada por si mesma. Isto é verdade, se julgamos assim definir em geral a situação financeira do lavrador, que no caso presente é lisongeira, porque as suas dividas estão contrabalançadas pelos seus creditos. Mas este resultado não mostra

Digitized by Google

qual é a verdadeira situação do lavrador com respeito a cada uma das pessoas com quem está em relações; pois acontece que, sendo as sommas eguaes, elle tem contas em aberto com varias pessoas, e não pode deixar de abrir a conta de diversos, logo no principio do anno immediato.

Depois de considerarmos as duas hypotheses que acima indicamos, diremos então o que convem fazer.

A segunda hypothese denuncia uma situação menos favoravel, do que a da terceira hypothese. Mas as differenças só nos dizem que as nossas dividas ou os nossos creditos são superiores ou inferiores, encobrindo egualmente as verdadeiras relações do lavrador com pessoas comprehendidas na *conta de diversos*.

Vê-se portanto que uma só partida final *de inventario de saida* não satisfaz ás duas condições que se desejam, isto é, relação entre a somma dos debitos e a dos creditos, e relação entre o debito e credito de cada individuo, ou entre o *activo* e o *passivo*.

Podemos comtudo obter estes dois resultados por um meio simples, claro e facil. Consiste elle em usar de *duas partidas de inventario de saida*, uma para o debito, que deve dar a conhecer o *passivo*, e outra para o credito que deve mostrar o *activo*.

É isto exactamente o que tem logar quando *a conta de diversos* está dividida em duas, sendo uma de *diversos devedores*, e a outra *de diversos credores*.

As lettras ou os numeros de que dissemos convinha usar, para referir, umas ás outras, as operações do mesmo individuo, prestam aqui o necessario auxilio.

Assim, depois de feita a somma do debito e a do credito, procedemos a duas outras sommas, o que é uma operação simplicissima.

Vamos ao debito, e sommamos todas as verbas que só tem a lettra ou numero de ordem, e assim obtemos a somma que deve formar a partida de *diversos a inventario de saida por saldo*.

Mas antes de lançar esta partida temos de verificar se as columnas que já tem as referencias se correspondem exactamente has verbas; porque dando-se o caso de a partida de credito a que se refere a do debito, não constar do mesmo valor, isto indica que a divida ainda se não acha solvida, e que por consequencia o excedente deve figurar na partida de inventario.

— Falta-nos a partida de saldo que se hade lançar no credito da *conta de diversos*. Por motivos analogos, operamos aqui da mesma maneira. Sommamos todas as verbas que ainda não tem numero ou lettra de referencia, mas só o de ordem, como fizemos no debito; e verificamos se os artigos que tem ambos os numeros ou lettras, se correspondem nas addições; porque não sendo assim, é claro que a differença constitue parte do *passivo*, e tem de se juntar á somma de que acima fallámos.

Feito isto, temos a partida de *diversos haver de inventario de saida* por saldo compondo o *passivo*.

Estas duas partidas egualam a somma do debito á do credito necessariamente; o que é facil de comprehender, depois do que temos dito sobre os fins e organisação da *conta de diversos*.

Se em vez da conta de *diversos devedores* e *diversos credores*, abrimos duas, uma para os devedores e outra para os credores, tomando estes dois termos na accepção vulgar e commercial, teremos egualmente de fazer uso para cada conta, d'uma partida de saldo pelo inventariode saida.

A *conta dos devedores*, será saldada por um artigo de credito, em que fica debitado o inventario.

Ao contrario, a *conta dos credores* tem de ser saldada por uma partida de debito, em que é creditado o inventario de saida.

No principio do anno immediato, quando se abrem as novas contas, *a de diversos* é debitada com o inventario de entrada por o activo que compõem os creditos do lavrador, e creditada pelas verbas que, segundo o inventario, são devidas pelo lavrador a diversas pessoas.

As partidas de inventario de entrada, como são as primeiras que se lançam, recebem nas respectivas columnas, as primeiras letras ou numeros de ordem. Depois segue-se na escripturação a mesma ordem, segundo a qual vimos que as operações se succediam e effectuavam.

(Continua.)

A. M. Santos Viegas.

O OIDIUM

Tem-se fallado muito, tem-se escripto

Digitized by Google

muito, e tem-se feito muitas investigações desde a época da primeira applicação do *oidium*, em 1847, e desde a primeira applicação do seu verdadeiro antagonista, o enxofre: todavia é preciso ainda fallar muito, escrever muito e trabalhar muito a respeito destes dois objectos, que de hoje em diante se acham connexos.

O *oidium* é um dos mais temiveis inimigos da vinha, e por consequencia do vinho, bebida providencial da humanidade: o enxofre é o mais terrivel adversario do *oidium*, quasi sempre seu exterminador, quando o homem sabe dirigir o seu emprego, a proposito, e com dextreza.

O enxofre é com toda a certeza, tão mortifero para o *oidium*, que destroe a vinha, como uma bala o é para o javali, que escava e come as batatas; e como o chumbo é destruidor do coelho que devora as hortaliças.

Mas para matar o coelho, o javali, ou o *oidium*, é preciso apontar bem; é preciso não lançar o projectil, nem cedo de mais, nem demasiadamente tarde: é preciso não apontar ao inimigo, ao acaso, é preciso vêl-o bem em frente, que esteja ao alcance, ou pelo menos, ver-lhe o pello.

Eis o que nos diz M.r de la Vergne, o mais habil, o mais intrepido, e o mais dedicado dos caçadores do *oidium*, que eu conheço, e que toda a França conhece hoje pelas brilhantes campanhas, e pelos seus constantes bons resultados; eis o que nos diz M.r Forest, o mais antigo, o mais seguro e o não menos infallivel descobridor da caça *anti-oidica*, creada desde 1847 pela sociedade imperial e central de horticultura.

E nós devemos acreditar n'elles, porque não nos dizem senão o que teem observado, e o que teem sido feito por elles proprios, durante muitos annos, e n'uma grande escala.

Quem pensar e disser ainda, que a flor de enxofre não suspende as devastações do *oidium* está n'uma profunda ignorancia da verdade: e todos aquelles que, fazendo uso do enxofre sublimado, não suspendem os estragos do *oidium*, não possuem os conhecimentos e destreza necessaria para o bom resultado, tanto como o caçador, que não sabe achar a caça, pôr-se na pista, nem matal-a com a melhor polvora, o melhor chumbo e a melhor espingarda do mundo.

Não vem longe o tempo, em que o enxofrador, que deixar de extinguir o *oidium*, com o emprego do enxofre, ha de ser votado ao ridiculo, como o caçador, que leva um bigode, ou que volta para casa sem caça: e quasi sempre será com razão, que este ridiculo o castigue; todavia poder-se-hão dar taes circumstancias desfavoraveis, em que as manobras, as mais bem dirigidas, poderão falhar, mas isto será sempre excepcional, e motivo de episodios infelizes, de que se ha de fallar muito á sesta, nos campos.

Para ser um caçador perfeito não é necessario ser somente um bom atirador, isto é, saber matar a caça, ferindo na occasião propicia, e em bom sitio; mas é preciso ser bom caçador, isto é, conhecer a caça, a sua vida, os seus habitos, as suas manhas, os seus retiros, para a levantar, seguir, encontral-a e matal-a; tenho conhecido excellentes atiradores muito ignorantes caçadores, e caçadores muito habeis, que são muito maus atiradores. M. M. Forest e de la Vergne são mestres approvados n'aquellas duas condições, e o seu ensino a este respeito é perfeitamente seguro.

O *oidium* não está ainda perfeitamente conhecido: é uma especie de cogumello, um vegetal constituido á parte, e que é tão estranho á vegetação da vinha como o coelho o é á vegetação da couve, como a couve é estranha ao solo; é um parasita da vinha que, como todos os animaes e todos os vegetaes parasitas, acha na superficie das partes verdes da vinha condições proprias para a fixação e germinação de seus *sporos*, e nas excreções ou exsudações desta superficie, os alimentos proprios para o desenvolvimento dos seus pimpolhos, ou rebentões, que teem os principios, n'uma palavra, da sua organisação vegetal, que termina pela producção e pela emissão de *sporos* infinitamente pequenos, e em numero prodigioso: estes *sporos* suspensos e fluctuantes no ar, tornam-se a semear, e produzem muitas gerações, durante o curso d'um verão.

M. de la Vergne designa uma duração de, proximamente, 25 dias, para o periodo completo da vida vegetal do *oidium*, periodo que explica a reapparição e a multiplicação indefinida do parasita, em razão da duração das circumstancias climatericas proprias para a sua vegetação.

M. M. de la Vergne e Forest estão convencidos que os *sporos* do *oidium* estão suspensos na atmosphera, e que o ar

Digitized by Google

lhes serve de vehiculo para os transportar e depositar sobre a vinha. Quando o *oidium* apparece em uma vinha, pela primeira vez em um paiz, observe-se o vento reinante e siga-se a sua direcção; ver-se-ha bem depressa o *oidium* desenvolver-se nas vinhas que ficam a sotavento. Todavia admitte-se que os *sporos* do *oidium* passam o inverno debaixo das escamas e nas pelles dos olhos dos pimpolhos, e que a madeira e as outras superficies não auxiliam de modo algum a revivificação dos cryptogamas.

Os melhores observadores e mais do que todos os outros, M. M. Forest e de la Vergne declaram que o *oidium* não é uma doença da vinha, e que não se devem occupar directamente nem da physiologia, nem da hygiene, nem da pathologia do arbusto para o curar do *oidium*, é do *oidium* sómente que se devem occupar: M. de la Vergne demonstra claramente que o *oidium* não prejudica a vinha, senão occupando a sua superficie da vegetação, e impedindo-a de funccionar.

O *oidium* não pode semear-se, estender o seu *mycelium*, e ligar-se em tecido para ahi depois brotar os seus ramos e sementes, senão sobre as superficies verdes; mas não sobre todas as superficies verdes indifferentemente.

O *oidium* não pode germinar e desenvolver-se senão sobre as superficies verdes, tenras, por exemplo, sobre os pimpolhos, ou sobre as extremidades novas dos renovos já adultos, sobre as folhas novas, sobre as uvas novas, ou sobre as uvas que se tornam tenras na occasião da germinação, isto é, na occasião em que a uva engrossa, embranquece, e se dispõe para amadurecer; ou então sobre os rebentões adventicios, sarmentos, folhas e uvas, na occasião em que vegetam.

É assim que se póde ver o *oidium* apparecer e prosperar sobre os rebentões da primavera, quando a temperatura lhe é favoravel, n'esta época; ou então, pode-se vel-o apparecer na época da florescencia, sobre as uvas novas, e sarmentos d'aquella época, mas não sobre as folhas, nem sobre as hastes primittivas, se a temperatura d'então lhe agrada; outras vezes, ainda se póde ver apparecer na época do amadurecimento nas uvas que se vão tornando tenras: mas em todas as outras occasiões poderá o *oidium* ser atacado sobre as extremidades, que se acham em plena vegetação, e sobre os pimpolhos adventicios, que se desenvolvem sem descer nem sobre as uvas, nem sobre as folhas, nem sobre as vides verdes, que já se acham no estado firme e duro; só o desenvolvimento de uma longa e completa infecção é que hade chegar a atacar estes orgãos adultos.

O *oidium* não pode germinar e constituir-se no estado vegetal, senão sobre certas condições de incubação; ha geral concordancia sobre este ponto, que são precisos tres dias e tres noites, sobretudo tres noites seguidas, cuja temperatura seja acima de 26 graus centigrados, para que o *oidium* se constitua em estado visivel.

(Dr. Jules Guyot.)

Medalhas honrosas [1]

CLASSE 3.ª

Substancias alimenticias

SECÇÃO B

Preparações alimenticias

Nomes	Objectos premiados e as razões por que o foram
João Vicente de Almeida	Mel—pela bondade da qualidade.
F. A. Pedro de Araujo.....	Queijos—idem.
João Batalha.....	Ditos—idem.
Antonio Marcellino Carrilho Bello .	Azeite, mel e queijos—idem.
Manuel Gaifão Bello.....	Azeite—idem.

[1] Continuado de pag. 49.

Digitized by Google

Nomes	Objectos premiados e as razões por que o foram
Freiras Benedictinas	Doces—pela bondade da qualidade.
Joaquim Maria Camacho	Mel—idem.
Francisco Vicente da Costa Cardoso	Queijos—idem.
Joaquim Pereira Claro	Ditos—idem,
Francisco Rodrigues da Silva	Ditos—idem.
Manuel Alves do Rio	Azeite—idem.
Visconde da Esperança	Mel—idem.
Joaquim Filippe Fernandes	Queijos—idem.
Claudino Augusto Cesar Garcia	Ditos—idem.
José Maria Henriques	Mel—idem.
José Maria Alberto Cardoso	Dito—idem.
José Maria Roxo Larcher	Azeitonas—idem.
João Rebello de Paiva Lobato	Queijos—idem.
Antonio de Sousa Zuzarte Maldonado	Ditos—idem.
Raymundo Gonçalves Moniz	Mel—idem.
Francisco Xavier de Moraes Pinto	Azeite—idem.
Francisco Neto Pratas	Queijo—idem.
Antonio José Mathias Relvas	Mel—idem.
Freiras de Sant'Anna	Doces—idem.
Joaquim Antonio Simões	Azeite—idem.
Alexandre Paes Soares	Queijos—idem.
Emiliano Antonio de Sousa	Mel—idem.
Domingos Antonio Tallé Ramalho	Azeitonas—idem.
D. Rosa de Viterbo	Doces—idem.
Jeronymo José de Carvalho	Chocolate (?) aliás cacau—idem.
José Maria de Freitas	Café—idem.
José de Pino	Chocolate (?) aliás cacau—idem.

SECÇÃO C

Vinhos, aguardentes, cervejas e outras bebidas e tabacos

Antonio Marcellino Carrilho Bello	Vinho tinto de 1858, 1859, 1860—pela bondade da qualidade.
José Farinha Relvas de Campos	Vinagre de vinho—idem.
Francisco F. Carneiro	Vinho de 1860—idem.
Antonio Pedro Cardoso Morte Certa	Licor de tangerina—idem.
Commissão districtal de Angra do Heroismo	Aguardente de Angelica—idem.
Joaquim Augusto da Silva Cordeiro	Vinho tinto—idem.
Joaquim Sotero Soares Couceiro	Vinagre de laranja—idem.
Joaquim da Cruz Freire	Vinho tinto de 1858—idem.
José Maria da Fonseca	Vinho moscatel—idem.
Viscondessa de Alpendurada	Vinho do Porto de 1815—idem.
Joaquim José de Araujo	Vinho moscatel—idem.
Ernesto do Canto	Vinhos brancos de 1837, 1842—idem.
Bernardo do Canto Medeiros	Vinho de 1842—idem.
Visconde de Guiaens	Vinho, duas amostras—idem.
Albino José de Moraes	Vinho tinto de 1860—idem.
Francisco Bernardes de Saraiva	Vinho tinto de 1858 e branco de 1850—idem.
João de Sacadura Robe Côrte Real	Vinho branco de 1842—idem.
Conde de Samodães	Vinho branco de 1851—idem.
Antonio Nunes dos Reis	Vinhos tintos—idem.
José Eschrich	Vinhos velhos—idem.

Digitized by Google

Nomes	Objectos premiados e as razões por que o foram
Francisco Marques de Figueiredo .	Licor de amendoa, de tangerina, de aniz, de de cardamomo, vinagre branco—idem.
Firmiano Maria L. Gonçalves.....	Aguardente de vinho—idem.
Henrique José Ferreira de Lima...	Alcohol de vinho de 10 graus—idem.
José P. Cortez de Lobão.....	Vinagre de 1858—idem.
Miguel Antonio Malheiros.....	Vinho do Porto de 1842 e 1847 – idem.
Augusto Pereira.....	Aguardente de figos—idem.
Vital José Pereira Franco.....	Vinagre branco—idem.
Vicente Baptista Pires.....	Aguardente de passas de uvas—idem.
José Joaquim Ramos.....	Vinho tinto—idem.
João Antonio Marques Rosado....	Vinho tinto ordinario—idem.
Antonio Joaquim de Sousa.....	Vinho tinto—idem.
Barão de Viamonte da Boa Vista..	Vinho do Porto—idem.
Penedos.....	Vinhos—idem.

CLASSE 4.ª

Substancias animaes e vegetaes empregadas nas manufacturas

SECÇÃO A.

Oleos, gorduras, cera e seus productos

José Maria Henriques.....	Pela boa qualidade de cêra.
Kempes & C.ª.....	Pela boa qualidade de sabões.

SECÇÃO B

Outras substancias animaes empregadas nas manufacturas

Instituto agricola.....	Pela boa qualidade de cazulos de seda.
Jacinto Jorge da Mota.....	Idem—idem.

SECÇÃO C

Substancias vegetaes empregadas nas manufacturas, etc.

J. R. M. Cooke.....	Rolhas.
Manuel da Costa.....	Coroças de palha.
Francisco Domingos.....	Obra de junco.
José Gomes Ferreira.....	Boa obra de tanoaria.
Hortet Raymundo.....	Collecção de urzella.
Manuel José da Costa Pedreira e José Velloso de Carvalho.....	Algodão.
Rufino José de Almeida.....	Esteiras.

SECÇÃO D

Perfumaria

José Gonçalves da Cruz Viva.....	Oleos essenciaes—pela bondade da sua qualidade.

CLASSE 10.ª

Engenheria civil, architectura e edificacão

SECÇÃO A

Engenheria civil e edificação

Insp.or das obras publicas dos Açores.	Pozzolana—pela excellencia da qualidade.

(Continua.)

Digitized by Google

PARTE OFFICIAL

LEI HYPOTHECARIA [1]

§ unico. Os conservadores e seus ajudantes poderão ser transferidos, por conveniencia do serviço, de umas para outras conservatorias, nos termos em que o podem ser os delegados do procurador regio.

Art. 28.° Quando a transferencia de que trata o artigo antecedente fôr de algum conservador privativo, será livremente decretada pelo ministerio da justiça. Se porém, o conservador transferido fôr ao mesmo tempo administrador do concelho, a transferencia será decretada pelos ministerios do reino e da justiça.

Art. 29.° Em todo o caso em que se der transferencia de algum conservador privativo, o governo determinará o que convier com relação á fiança ou deposito, a fim de que haja augmento ou diminuição, conforme a importancia da nova conservatoria para que for mudado o conservador.

Art. 30.° O conservador que de novo entrar no exercicio de alguma conservatoria, ou seja por transferencia ou por novo despacho, não é obrigado a conservar os empregados subalternos que ali existirem, podendo escolher e nomear outros de novo, pelos quaes responderá como prepostos seus, nos termos do artigo 10.°

§ unico. O mesmo se observará pelo que respeita aos empregados subalternos das conservatorias, onde o conservador é ao mesmo tempo administrador do concelho.

CAPITULO IV

Dos emolumentos que se hão de pagar nas conservatorias

Art. 31.° Pelo registro predial que se fizer nos termos da presente lei, e pelos demais actos da competencia das conservatorias, se hão de pagar os emolumentos constantes da tabella n.° 2, os quaes serão satisfeitos sempre pela pessoa que exigir o competente diploma ou acto que o conservador deva praticar, salvo o seu direito para haver do interessado a quantia que por elle pagou.

Art. 32.° Os emolumentos de que trata o artigo antecedente serão escripturados e arrecadados pela fórma que será indicada no decreto regulamentar.

[1] Continuada de pag. 51.

§ 1.° Os emolumentos percebidos nas conservatorias de segunda ordem, deduzidas as despezas de expediente e as que houver a fazer com os empregados subalternos, serão divididos entre os administradores do concelho e seus escrivães, conforme o regulamento.

§ 2.° Nas conservatorias de primeira ordem os emolumentos entrarão para o cofre do estado, com escripturação especial.

§ 3.° Fica o governo auctorisado a rever as tabellas, dando conta ás côrtes do uso que fizer desta auctorisação.

TITULO II

Do registro

CAPITULO I

Do registro em geral

Estão sujeitos ao registro:

1.° O dominio ou propriedade;
2.° As hypothecas;
3.° Os onus reaes;
4.° As acções reaes sobre immoveis e as sentenças que n'ellas se proferirem, tendo passado em julgado;
5.° As transmições de propriedade immovel, por titulo gratuito ou oneroso;
6.° A posse devidamente comprovada;
7.° O privilegio immobiliario a que se refere o artio 88.°, n.° 2.°

Art.° 34.° O registro será feito na conservatoria em cujo districto estiver situado o predio a que se refere, e não em outra, sob pena de nullidade.

§ unico. Se o predio for situado em territorio de mais de um concelho, o registro será feito em cada uma das conservatorias respectivas.

Art, 35.° A cada um dos predios pela primeira vez submettidos ao registro se destinará uma ou mais folhas do livro competente para a designação e descripção predial debaixo de numero de ordem seguido. A inscripção do titulo e todas as inscripções surpervenientes serão lançadas debaixo de outro numero de ordem correlativo ao respectivo espaço em branco da mesma folha ou folhas, como será desenvolvido nos regulamentos para a execução d'esta lei.

§ unico. Quando pelo mesmo titulo forem hypothecados, onerados ou transmittidos diversos predios, se fará a correspondente inscripção sobre cada um d'el-

Digitized by Google

les com indicação á margem dos numeros de ordem dos demais predios comprehendidos no titulo.

Art. 36.° Os titulos e direitos que, nos termos da presente, ficam sujeitos ao registro só podem ser invocados em juizo. Os seus effeitos para com terceiros começam desde o registro.

§ unico. Exceptua-se d'esta regra a transmissão da propriedade immovel, quando seja indeterminada.

Art. 37.° Os titulos e quaesquer documentos registrados ao tempo da publicação d'esta lei continuarão a produzir os seus effeitos juridicos, em concorrencia com quaesquer outros, por tempo de um anno, a contar desde a referida publicação, sendo d'ahi por diante regulados conforme a legislação a esse tempo em vigor.

Art. 38.° A posse não poderá ser invocada em juizo para prova da propriedade, emquanto se não mostrar registrada; mas depois de registrada o seu começo para todos os effeitos legaes deverá ser contado segundo as disposições da legislação civil.

§ unico. Para as acções meramente possessorias não será necessaria certidão de registro da posse.

Art. 39.° A inscripção no registro de um titulo translativo de propriedade, sem condição suspensiva, importa a acquisição da posse e a transmissão d'ella para a pessoa a favor de quem foi feita, sem dependencia de alguma outra formalidade.

Art. 40.° Sendo requerida a entrega e posse judicial de immoveis, em caso nenhum poderá dar-se, sob pena de nullidade, sem que tenha precedido o registro do acto juridico em que se funda.

Art. 41.° Não será reconhecida em juizo a posse dos bens comprehendidos no n.° 5.° do artigo 33.°, sem que a transmissão se ache registrada.

Art. 42.° Os registros serão feitos na folha do livro competente á medida que forem requeridos, conforme o artigo 35.° d'esta lei.

§ 1.° A prioridade das inscripções segundo o seu numero de ordem especial e correlativo fixará a sua antiguidade. As inscripções de hypothecas que forem requeridas no mesmo dia serão consideradas como lançadas debaixo do mesmo numero de ordem.

§ 2.° O modo pratico por que, em conformidade com esta lei, hão de ser feitos os registros e os competentes averbamentos ou cancellações; e bem assim os indices ou reportorios, um dos predios descriptos e outro de pessoas inscriptas, será demonstrado nos respectivos modelos e declarado no regulamento que o governo decretar.

Art. 43.° Cada um dos livros a que se referem os artigos antecedentes deve conter um termo de abertura e encerramento, assignado pelo respectivo juiz da comarca em que estiver a conservatoria, sendo tambem numeradas e rubricadas por elle, ou por pessoa a quem dê commissão, as folhas de cada um dos livros.

Art. 44.° O registro será sempre feito por extracto.

Art. 45.° O extracto quanto á descripção predial deve conter:

1.° O seu numero de ordem;

2.° A sua data por anno, mez e dia;

3.° O nome, qualidade, situação, confrontação e medição, havendo-a, do predio a que o registro se refere;

4.° Avaliação do predio nos casos em que tiver sido feita, e na falta d'esta o valor venal, renda annual ou producção que o registrante declarar por escripto, ou que se deprehender do titulo ou documento que apresentar;

5.° O nome, estado, profissão e domicilio do ultimo possuidor;

6.° O numero do masso do respectivo anno em que fica o titulo ou declaração, pelo qual a descripção foi feita; ou a designação do cartorio ou archivo publico onde o titulo existe.

Artigo 46.° O extracto, quanto á inscripção predial, além do seu numero de ordem e data por anno, mez e dia, assim do titulo como da sua apresentação no registro, deve conter:

§ 1.° O nome estado, profissão e domicilio;

1.° Do detentor, nas hypothecas e onus reaes;

2.° Do transmittente, nos titulos de transmissão;

3.° Do réo, nas acções e sentenças.

§ 2.° O nome, estado, profissão e domicilio;

1.° Das pessoas a favor de quem são constituidas as hypothecas e onus reaes, ou a designação dos predios a que pertencem as servidões reaes;

2.° Da pessoa a favor de quem a transmissão é feita, nas transmissões de immoveis.

Digitized by Google

3.° Do auctor, nas acções e sentenças.

§ 3.° A quantia garantida pela hypotheca e pela qual foi feita a transmissão, ou para cujo pagamento a acção foi instaurada.

§ 4.° As condições que acompanharem a hypotheca, transmissão ou onus real.

§ 5.° O numero do masso do respectivo anno em que fica o titulo ou declaração pelo qual a inscripção foi feita, ou a designação do cartorio ou archivo publico onde o titulo existe.

Art. 47.° As declarações de que trata o artigo 45.° serão todas feitas pelo respectivo conservador, pena de suspensão por tempo de um anno, e de responsabilidade por perdas e damnos que causar.

(Continua.)

CHRONICA AGRICOLA

(LISBOA 5 DE AGOSTO)

As noticias recebidas sobre a *funda* das trigadas corroboram o juizo que produzimos na chronica passada: *colheita regular, colheita de 7 sementes em média.*— Equivale isto a uma producção de 12 hectolitros por hectare, computando por 175 litros em média por hectare a semente lançada ao solo.

É ainda menos da producção que tinha a França ha 30 annos atraz, 13 hectolitros por hectare, alcançando hoje, em colheitas regulares, uma média que oscila entre 18 a 20 hectolitros. Este acrescimo de energia productiva do solo frumentoso de França considera-se devido incontestavelmente á bonificação de seus processos e systema de cultura: bons afolhamentos em que predomina o elemento forraginoso, drenagem, lavras fundas e conveniente estrumação; coisas estas, senão mal comprehendidas entre nós, muito e muito desattendidas.

Vamos pois, n'este ponto, mais de 30 annos atraz da França, para não dizermos que nas praticas de lavoura, irmanâmos, ainda hoje em boa parte, com os preceitos virgilianos.

É de justiça, porém, que confessêmos que afervora actualmente a aspiração ao progresso agricola, que vae a cavalleiro, sobre o preconceito de muitos, a propaganda e proseletysmo selecto d'alguns no empenho e impulsos do melhoramento agricola. Olha-se já com mais deferencia e attenção para as charruas aperfeiçoadas e para o seu bom trabalho, pasma-se da obra das machinas de ceifar e debulhar, tenta-se mesmo alguma drenagem, vislumbra a lavoura a vapor. Isto é já muito para o que era, mas muito pouco ainda para o que deve ser.

Lembrêmos que, se a producção de 12 hectolitros por hectare, ou 7 sementes por uma, deixá já lucros ao lavrador, que dá para a rênda da terra duas sementes, outras duas para as despezas de lavoura, amanhos e colheitas, e uma semente para a semeada, ao todo 5 sementes de despeza, como assim avaliam, mal e confusamente, muitos lavradores do Alemtejo e Ribatejo, essa producção não satisfaz, segundo nos parece, ao pedido do consumo crescente que se observa de dia para dia no pão de trigo.

Importa, de necessidade, mantendo-se senão elevando a maior proporção aquelle lucro, subir a mais a producção por hectare para attender ás exigencias do consumo.

Isto cahe a talho para dizer, que, vista a nossa producção regular de trigo ser talvez insufficiente para o consumo, não se poderão dispensar supprimentos estrangeiros, e tanto mais este anno que um pouco avessio tem corrido e vae correndo para as searas de milho, dando-se quasi por perdidas algumas das terras de sequeiro, e ainda por incertas, embora esperançosas, as de frescaes e regadio.

Mas onde está a lei que auctorise similhante supprimento? O que é da lei permanente do commercio de cereaes tantas vezes promettida?—Isso não é para nós ainda. Provavelmente virá para o anno outra vez annunciada no discurso da coroa, e ahi ficará. Já incommoda, porque toca as raias da impertinencia, fallar em similhante objecto.

—Ainda ha poucos dias tivemos uma conversa importante com um lavrador do Ribatejo, dos que teem fé e crença viva no progresso agricola, e n'elle trabalham, o sr. Jacinto de Almeida Falcão, sobre a conveniencia—á vista do subido preço da carne, da contingencia ou fraco rendimento das messes cerealiferas e da devastação causada pelo *oidium* nos vinhêdos estabelecidos nos campos á beiratejo —de attender, quanto antes, á creação, n'estes campos, de pastos naturaes e artificiaes, entrando elles por uma boa folha na rotação das culturas, de maneira

Digitized by Google

a assegurar assim uma crescida producção de carne, e com ella e pelos estrumes produzidos, *mais elevada producção de pão* nas terras já cançadas ou fraqueiras, e no todo um rendimento com que affrontar as quebras de vinho em terras que mal se ajustam a uma producção qualificada d'elle.

Mas para levar a effeito esta aspiração, que importa uma grande revolução na agricultura da localidade, precisa-se de agua para a irrigação de alguns prados. — O Tejo está á vista d'estes campos, mas muito fóra d'elles a sua agua que lhes não acode as mais das vezes senão em inundações torrenciaes e sem regimen, que mais os desvastam que beneficiam. E vá agora dito aqui de passagem, que são muito para louvar os *pontões* e outros trabalhos do sr. engenheiro Guerra, na testada dos campos da Gollegã, apostados a salvar estes riquissimos campos d'aquellas devastações. — Fora das innundações sem regimen, os campos á beira-Tejo, repetimos, não recebem agua alguma d'este soberbo rio; e é de atristar os mais fortes espiritos, observar aqui o supplicio de Tantalo, vendo, em annos seccos, morrer de sede, á vista d'agua, esperançosas searas. — Nós publicamos n'este jornal, [1] e toda a imprensa do paiz publicou, o annuncio d'uma empreza proposta ao enxugo e irrigação de nossos campos. Gorou, ao que parece, similhante empreza, porque até agora não nos consta acto algum que signifique sua productiva existencia. Não estranhâmos, nem nos surprehende este resultado, porque duvidámos um tanto da seriedade da dita empreza. Todavia, deplorâmos que a idéa se prejudicasse; porque se ha commettimento que mais alcance ao progresso da nossa agricultura é de certo esse que leve a effeito o enxugo e irrigação de nossos campos.

O sr. J. Almeida Falcão, lembra, na difficuldade, mas não impossibilidade, de se levantar ou derivar do Tejo agua que venha a regar de pé os campos que lhe defrontam, a tentativa de verrumar e sondar estes campos a vêr se é possivel encontrar agua — senão artesiana — que fique a pouca profundidade, de modo a estabelecer póços ou *fontanilhas* economicas, das quaes seja facil haurir, por apparelhos hydraulicos tambem economicos, agua sufficiente para estas irrigações. — Abonâmos a idéa de similhante tentativa, e alvitrâmos a indicação de se encarregar d'este estudo, por conta do governo, o habil engenheiro agricola adjunto á repartição de agricultura do ministerio das obras publicas, o sr. Valladas, que tão bons serviços já tem prestado na sua especialidade, dando azo, a sua intelligencia e muita vontade, ao prestamento de muitos mais.

É um requerimento que, em nome dos interesses agricolas do paiz, nós aqui fazemos ao governo, esperando que o deferirá como importa a interesses de tanta valia.

— Do *Eco de la Ganadaria*, jornal agricola hespanhol, tirâmos a noticia que a colheita dos cereaes em Hespanha é muito desegual: «boa na provincia d'Avila, má na de Valadolid, magnifica em Guadalajara, regular na Estremadura. — E d'outro jornal, *La España Agricola*, vemos que no meio dia de Hespanha as aguas de junho prejudicaram notavelmente a colheita da cevada que é escassa, e tão escassa que se estão já fazendo supprimentos d'ella nos portos d'Argelia, onde, segundo lêmos da *Revue du Monde Colonial* teem carregado varios navios hespanhoes. — Na Argelia, com effeito, reputa-se mais que regular a colheita de todos os cereaes. Ahi em bons terrenos com boa cultura colheu-se de trigo entre 14 a 16 hectolitros por hectare; e em cevada colheu-se, nas terras de Oran e Constantina, 18 a 20 hectolitros.

— Já que estâmos fóra da Europa e na Africa, deitemos até ao Egypto. Deste ponto nos chegam noticias, accusando tambem a existencia d'uma boa colheita de trigo, havendo todavia uma menor producção geral d'elle, sobretudo no Alto Egypto, por se terem consagrado bons tractos das terras frumentosas á cultura do algodão; de modo que, não obstante essa boa colheita, presume-se que a exportação deste grão para a Europa não attingirá á cifra dos dois ultimos annos.

Devasta actualmente este paiz, e desde o mez de maio, uma terrivel epizootia sobre o gado bovino, tendo apparecido e grassado com toda a força principalmente n'alguns districtos do Delta, em que ha terrenos baixos de aguas estagnantes desde a primavera até ao tempo das inundações do Nilo.

[1] Archiv. Rural. Tom. v, pag. 220.

Digitized by Google

Será esta epizootia o typho contagioso que ultimamente grassou na Italia? — ou será antes a febre carbunculosa que apparece muitas vezes enzootica, pela infecção palustre, n'aquelles campos do Egypto, carregando mais intensa este anno, a ponto de assumir as proporções d'uma epizootia? — Não sabemos bem ao certo qual d'estas affecções será ou se é alguma de natureza especial; o que se sabe é que são para mais de dez mil cabeças as victimas que tem feito esta epizootia.

Em alguns pontos da nossa Africa Occidental (Angola) corre tambem uma epizootia cuja natureza por ora ignorâmos.

— Fallando de doenças de gados, sentimos o pesar de ter de communicar que as noticias recebidas dão a hematuria, de que annunciámos alguns casos sporadicos na chronica passada, n'uma manifestação quasi enzootica, por todo o Ribatejo: havendo a deplorar já bastantes victimas e de valor, por que é ordinariamente nos bois ratinhos que ella incide com mais força. Receâmos pelo tempo que vae, correndo, secco e quente, que põe a descoberto muita vasa dos innumeros pantanos (incluindo principalmente os arrozaes) existentes em toda esta região, que da hematuria se passe á *febre carbunculosa* a qual soe todos os annos victimar aqui algumas cabeças.

É triste ver, e muito para lamentar, que de terras d'onde podéra saír muita carne, sáia a morte d'ella. — Acuda aqui o *enxugo* e *irrigação*, que é acudir á salvação da riqueza e saude publicas compromettidas por tanta indifferença e abandono, que brada aos Céos.

— Do mappa dos principaes artigos estrangeiros importados em Inglaterra nos 5 mezes terminados em 31 de maio de 1862 e 1863 apura-se com respeito ao commercio dos vinhos o seguinte:

1862 —	Hespanha...	2.098,606	gallões
»	Portugal....	1.329,212	»
»	França.....	962,824	»
1863 —	Hespanha...	2.681,744	»
»	Portugal....	1.406,811	»
»	França.....	879,434	»

Desde 1859, que a Hespanha nos vae de cima na importação de vinhos em Inglaterra; e de 1861 a França disputa-nos tambem a primazia que a todos os paizes levávamos n'este mercado. — Na chronica de 20 de abril deste anno (1863), o sr. Moraes Soares publicou, extrahido de notas authenticas, um quadro que faz ver o decrescimento progressivo do commercio de nossos vinhos desde 1791 até 1861, e o crescimento progressivo em que vae a Hespnha, que já nos supplantou, e a França que para lá caminha. — A nota que hoje apresentâmos, com referencia aos annos de 1862 e 1863, é mais um testemunho desta triste verdade. Deve tambem ser remettida ao *meeting* do campo do Tablado em Villa Real, a quem o nosso amigo recommendava o quadro estatistico que publicou.

— Promette ser riquissima e espectaculosa a exposição agricola que hade celebrar-se em Braga no proximo outubro. Affiança-o a recordação historica do veneravel arcebispo D. Fr. Caetano Brandão, que, realisando n'esta mesma cidade, em janeiro de 1792, a primeira exposição em que se honrava o trabalho do campo de amplexo como das outras industrias, foi o precursor d'estas festas civilisadoras que caracterisam a nossa época. Affiança-o tambem os brios d'uma cidade, capital da mais rica provincia agricola do reino, que não hade querer ir a somênos da reputação que alcançou a cidade do Porto nas duas exposições de 1858 e 1860. Affiança-o ainda a excellente e acertada escolha das pessoas que compõem as commissões, principal e filiaes do districto, e as delegações de fóra d'elle, encarregadas de solicitar e promover a concorrencia de objectos que abrilhantem esta exhibição, pessoas, na sua maioria, reconhecidamente enthusiastas pela idéa do progresso agricola. Emfim e sobretudo garante aquella promessa a grande actividade, e extrema solicitude do sr. governador civil do districto, Januario Corrêa d'Almeida, que se não poupa elle a trabalho algum, para que esta exposição acrescente mais um florão á sua corôa de zeloso administrador dos interesses publicos que lhe são confiados. Diz-se que sua magestade o sr. D. Luiz, irá á inauguração d'esta festa nacional, o que muito deve abrilhantal-a e alcançar-lhe a importancia e consideração. O governo auxilia a exposição prestando-lhe um subsidio egual ao que prestára á exposição do Porto, o subsidio de: 1:000$ rèis, concorrendo da sua parte o cofre da junta geral do districto com 2:000$ rèis.

Tambem se promove por influencia do sr. governador civil Jacome Bruges e sob

Digitized by Google

a direcção da sociedade agricola de Angra do Heroismo, uma exposição de productos agricolas e industriaes insulares, que deve ter logar n'esta cidade no proximo mez de setembro; sendo auxiliada tambem pelo governo com o subsidio de 400$000. Convidando-se todos os districtos dos Açores a concorrer a esta exposição, aventa o sr. governador civil a excellente idéa de fazer-se cada anno uma exposição d'esta ordem correndo alternada e successivamente pelas capitaes dos differentes districtos insulares. É uma imitação muito louvavel do que pratica a sociedade real d'agricultura em Inglaterra nas suas exposições, cada anno celebradas em cidades diversas, tendo isto concorrido bastante para a diffusão do progresso agricola n'este paiz.

Já se vê que a idéa das exposições agricolas vae calando, pouco a pouco, nos actos da nossa administração; oxalá adquira esta idéa virilidade bastante para se converter em instituição nacional, como está hoje em Inglaterra, França, e em todos os paizes mais adiantados em agricultura, melhorando e progredindo esta, cada vez mais, pelo influxo de similhante instituição.

— Consta-nos que o governo do imperador de Marrocos, concedeu ao nosso governo, que a solicitára, a permissão de importar d'aquelle imperio algumas cabeças de gado vaccum. A permissão é por ora só de 1,500 cabeças, tratando o governo de alcançar auctorisação para extrair d'ahi mais 1,500. Já em tempos que lá vão, e não mui longe, abasteciam o nosso mercado rezes d'aquella procedencia. Hoje o preço a que tem subido a carne de producção indigena obriga de novo a este recurso, como tem obrigado tambem á importação de carnes seccas d'America, que estão á venda em Lisboa a 140 réis o kilogr., isto é, mais barato que o preço corrente do bacalhau.

Louvâmos estas diligencias do governo, e não receâmos por fórma nenhuma que essa invasão de carnes verdes e seccas esmoreça e entibie a producção nacional, que, por seu lado, continúa a sair para mercados estranhos onde alcança melhor preço.

Entre e sáia carne. Haja livre commercio n'este genero tão importante da subsistencia publica. Mas, para se ser coherente, venha o mesmo para o pão, que não é somênos importante para esta subsistencia.

— Não deixa de ser curiosa e divertida a observação que fazem alguns jornaes agricolas inglezes, e que reproduz o jornal *d'Agriculture pratique* de M. Barral, sobre a devastação causada pelos *ratos* nos graneis, devorando a mais vulgar e a melhor de nossas subsistencias — o pão; e importante tambem o remedio que os mesmos jornaes indicam como economico e efficacissimo para destruir esta hoste damninha.

Depois de mostrar a assombrosa prolificuidade d'estes roedores, que é tal, que um casal d'elles pode dar em tres annos uma progenie vivente de 600,000 individuos, prolificuidade que se não fôra cortada por algumas leis malthusianas, apresentaria em poucos annos o mundo inteiro comido pelos ratos, M. Rodwel, redactor do *Farmer's Gazette*, pretende que a *rataria* de todas as granjas inglezas consome tanto como a população humana de duas cidades de Londres; e que tendo conta da ração de grão que é necessaria para sustentar aquelles animaes se não pode computar em menos de 20 milhões de libras esterlinas o prejuizo que annualmente soffre a propriedade ingleza com praga tão damninha!!

É possivel que haja exageração n'este computo, crêmos mesmo que a ha; nem é para estranhar isso, porque é o que ordinariamente acontece toda a vez que se quer excitar a attenção publica sobre pontos por ella muito desattendidos á força da sua vulgaridade.

O remedio proposto para extinguir os ratos não é mais uma nova raça de cães ou gatos destinados á caça d'este nefasto roedor. D'esta vez foi-se á Drogaria e encontrou-se que se o arsenico o rosalgar eram de certo venenos poderosissimos para matar os ratos, havia comtudo bastante perigo em vulgarisar estes venenos que o são tambem para o homem e outros animaes, podendo-se dar como se tem dado casos furtuitos ou premeditados de envenenamentos; e então postas de parte, por estes perigos, similhantes substancias, achou-se que valia tanto como ellas, como *raticida*, sem os seus riscos e perigos, o *carbonato de barita* empregado em pó fino misturado á farinha ou em qualquer pasta alimentar.

Hoje empregam-se toneladas d'esta dro-

Digitized by Google

ga em Inglaterra para destruir a rataria.

Recommendâmos, portanto, aos nossos lavradores, que veem devastados os seus celeiros por ninhadas de ratos de quatro pés, o emprego d'esta substancia, que para os de dois pés, os ratoneiros domesticos, que ás vezes não causam menor devastação, esses só a ratoeira policial, a extrema vigilancia lhes pode dar caça.

—Fechâmos esta chronica apontando a agradavel impressão que recebêmos visitando a exposição industrial promovida pela associação promotora da industria fabril.—Accusa-se nesta exhibição já, mais que prenuncios e aspirações de progresso, uma realidade incontestavel no aperfeiçoamento da nossa industria fabril.—São admiraveis alguns lanificios, sedas, obras de linho e algodão, de que alguns artigos, em primor d'arte e preço, podem medir competencia com os similares estrangeiros sem lhes temer a concurrencia.—O que é esta exposição e o que ella vale, pelo passado presente e futuro, ahi o está publicando o *Jornal do Commercio de Lisboa*, n'uma serie de artigos devidos á penna do abalizado escriptor, S. Ribeiro de Sá, artigos muito e muito notaveis, pela vasta lição e profundo conhecimento das nossas industrias, como são todos os que sobre assumptos economicos sáem da penna de tão distincto escriptor.—Recommendamol-os aos nossos leitores.

S. B. Lima.

PARTES VETERINARIAS

Parte trimestral do estado sanitario dos gados do districto de Santarem

Nos principios do mez de abril chegou ao meu conhecimento que o marchante Manuel Nunes Godinho, da villa de Almeirim, estava fornecendo ao consumo publico carneiros atacados de ronha (sarna do gado lanigero.) Segundo o que dispõe o regulamento artigo 20 § 4.°, officiei immediatamente ao administrador do concelho de Almeirim, procedendo-se em seguida a um exame de sanidade nos ditos carneiros, em virtude do qual se mandou proceder a um deposito de todo o gado atacado, e como a doença fosse uma doença contagiosa foi o dito marchante nomeado depositario, tendo sido contados e marcados aquelles animaes que reconheci estarem affectados, o que tudo consta do competente auto de deposito. A carne dos animaes atacados de psora não pode fornecer uma alimentação saudavel e nutriente, por isso só depois dos animaes serem tractados daquella doença, e tendo-se procedido a um novo exame, se consentiu que podessem ser entregues ao consumo publico.

Gado cavallar.—No concelho d'Almeirim houve bastantes casos de indigestões gazozas, devidas no uso immoderado do saramago, planta abundantissima nos campos d'Almeirim, a qual sendo muito fibrosa forma nos intestinos uma especie de rolha que dá logar á fermentação dos alimentos, e por conseguinte ao desenvolvimento de gazes.

A enterotomia ou punção do intestino foi posta em pratica em dois animaes, que ambos morreram tendo decorrido ainda 48 horas, o que attribui á causa da indigestão, a pelóta estercoracea permanecer sempre no mesmo estado, apezar do emprego dos purgantes taes como o sulphato de soda, o oleo de ricino, e tartaro emético. É importante fazer a declação que em ambos os casos a operação foi feita bastante tarde, porque é só em ultimo caso que se recorre ao veterinario.

No concelho de Benavente grassou no gado cavallar a bronchite de natureza benigna: houve algumas febres biliosas e pleurizias tambem benignas.

Gado bovino.—As doenças mais frequentes n'este trimestre foram as nephrites devidas ao grande calor, á grande quantidade de sol que os animaes recebiam por occasião dos ultimos trabalhos de lavoura. Houve tambem alguns casos de hemàturia, mas por emquanto em pequena escala.

Gado lanigero.—Nos concelhos de Chamusca e Almeirim grassou epizooticamente a ronha do gado lanigero, que attribui á escacez das pastagens e ao contagio. As differentes preparações de enxofre, a méra serviram para debellar esta enfermidade.

No concelho do Sardoal, tem havido alguns casos de febre carbunculosa (baceira.) Officiei ao administrador daquelle concelho, lembrando que fizesse chamar ás casas da camara os principaes creadores daquella especie de gado, afim de lhe ser lido o meu relatorio sobre aquella enfermidade a respeito do gado daquelle concelho; facilitando mesmo o poderem tirar copia, aquelles creadores, que assim o julgassem conveniente.

Digitized by Google

Gado caprino. — Nos concelhos de Rio-Maior, Chamusca e Almeirim grassou epizooticamente a gafeira (sarna d'esta especie de gado) que attribui ás mesmas causas da sarna do gado lanigero, isto é alimentação escassa e o contagio. As differentes preparações de enxofre e a melhor alimentação, foram os meios de que se tiraram proficuos resultados.

Gado suino. — No concelho de Ferreira de Zêzere tem grassado enzooticamente a gastro-enterite de caracter carbunculoso. No meu officio de 26 de junho relatava a v. ex.ª os principaes symptomas, e os meios tanto prophylaticos como curativo que deixei recommendado, aguardando a occasião opportuna para remetter a v. ex.ª, o competente relatorio.

Agora, julgo de meu dever informar a v. ex.ª que no exm.º governador civil de este districto, e administradores do concelho, tenho encontrado sempre a mais valiosa e importante coadjuvação, sem a qual me seria impossivel remetter a v. ex.ª as partes trimestraes do estado sanitario do gado d'este districto.

Intendencia de pecuaria do districto de Santarem. Em 10 de julho de 1863.

O Intendente de pecuaria
DIONYSO ANTONIO SARAIVA.

PARTES AGRICOLAS

Aveiro, 15 *de julho*. As sementeiras do milho temporão estão esperançosas, apesar de alguns estragos produzidos pelo bicho em algumas terras. A colheita vinicola espera-se que seja melhor, que as dos annos anteriores, comquanto se manifeste o *oidium* com alguma intensidade. Os pomares apresentam extraordinaria producção; e os olivaes, cuja florescencia foi grande, promettem pouco.

Castello Branco, 15 *de julho*. A producção das searas colmiferas é mediana. As searas de milho, e bem assim as de feijão apresentam um aspecto esperançoso nas terras baixas e regadias, e bastante desfavoravel nas altas e seccas. A producção das batatas vae sendo mediocre. As vinhas devem produzir menos vinhos do que promettem, porque n'uma grande parte teem sido prejudicadas pelo *oidium* e pelo pulgão. Os olivaes tambem promettem pouco azeite, porque se algumas oliveiras conservam ainda bastante azeitona, ha outras que a tem perdido quasi toda. Os pomares teem abundancia de fructo; de castanha e bolota, tambem se espera boa colheita. O estado dos gados é soffrivel.

Leiria, 15 *de julho*. As searas de milho em alguns sitios apresentam bom aspecto, n'outros nasceram mal, e estão pouco desenvolvidas. As vinhas estão muito atacadas do *oidium*. Os pomares teem abundancia de fructo, principalmente de maçã e pera. Os olivaes perderam bastante fructo.

Bragança, 17 *de julho*. Estão quasi concluidas as ceifas de centeio e trigo, e a colheita é regular, supposto que insufficiente para o consumo. As vinhas, se o *oidium* não augmentar, espera-se uma colheita abundante. As oliveiras teem pouco fructo. Os batataes teem sido prejudicados com a secca, e por isso a colheita deverá ser escassa. As arvores de fructo e outras plantas resentem-se tambem da grande secca, pelo que a producção hade ser geralmente pequena.

Faro, 17 *de julho*. Continuam as debulhas de cereaes, cuja producção é nas terras seccas e altas diminuta, e regular nas terras pingues. As sementeiras de milho, legumes e batatas foram muito prejudicadas pelos intensos calores, e pouco produzem. As oliveiras apresentam aspecto pouco lisonjeiro, porque o fructo tem caido em grande parte: de amendoa, alfarroba e figo ha novidade regular, notando-se que as folhas teem caido prematuramente aos arvoredos. *O oidium* tem-se desenvolvido quasi repentinamente e com grande intensidade em todas as vinhas do litoral, principalmente nos terrenos baixos e arenosos. Nos gados não se tem manifestado doenças de máu caracter.

MISCELLANEA

Estatistica da humanidade

«Um jornal inglez *Illustrated London News*, apurando pacientemente as cifras apresentadas pelos melhores geographos, e os documentos mais auctorisados, chegou á estatistica seguinte que reproduzimos a titulo de curiosidade:

«Os habitantes da terra são em numero de 1288 milhões; pertencendo 369 milhões á raça caucasica, 552 milhões á raça mongal, 190 milhões á raça ethiopica, 1 milhão á raça indo-americana, e 176 milhões á raça malaia. Todas estas raças fallam respectivamente 3642 linguas

Digitized by Google

e professam 1000 religiões diversas. A somma dos mortos durante um anno é de 333,333,333; isto é 91,554 por dia, 3,730 por hora, 60 por minuto, e 1 por segundo, de sorte que cada uma de nossas pulsações marca o obito d'uma creatura humana. Esta perda é compensada por um numero proporcional de nascimentos.

«A duração média da vida humana, sobre todo o globo, é de 33 annos. Um quarto da população terrestre morre antes dos 7 annos, e a metade antes dos 17. Sobre 10,000 pessoas chega uma só a 100 annos de vida; sobre 500, uma só a 90 annos, e sobre 100 uma só a 60 annos. Os homens casados vivem mais tempo que os celibatarios; e mais duram os que teem alta estatura que os que são baixos. Sobre 1000 pessoas ha 65 que se casam, sendo nos mezes de junho e dezembro que os casamentos são mais frequentes.

«As creanças que nascem na primavera são geralmente mais fortes que os que nascem nas outras estações. O nascimento e a morte dão-se mais vezes de noite que de dia.

«Só um oitavo da população é propria para a arte militar.

«A natureza das profissões exerce uma grande influencia sobre a longevidade: assim sobre 1000 pessoas das profissões seguintes eis a proporção dos que attingem a 70 annos: padres 42; agricultores 40; negociantes e operarios, 33; soldados, 32; empregados publicos, 32; engenheiros e advogados, 29; professores, 27; medicos, 24; assim são precisamente os que passam a sua vida a tratar de conservar e prolongar a dos outros, os que morrem mais novos.

Existem na terra 335 milhões de christãos; 5 milhões de israelitas; 60 milhões que professam uma ou outra das numerosas religiões aziaticas; 160 milhões de mahometanos, e 200 milhões de pagãos. Entre os christãos, 170 milhões professam a religião catholica romana; 76 milhões seguem o culto grego; e 80 milhões a doutrina protestante.»

(Cosmos.)

PREÇOS CORRENTES DOS PRODUCTOS AGRICOLAS

1.ª quinzena de Julho de 1863

MERCADOS	CEREAES — ALQUEIRE DO MERCADO				MEDIDA METRICA	MERCADOS	LEGUMES E BATATAS — ALQUEIRE DO MERCADO			MEDIDA METRICA
	TRIGO	MILHO	CENTEIO	CEVADA	Lit. Cent.		FEIJÃO	FAVA	BATATA	Lit. Cent.
Bragança	605	—	427	—	13,98	Bragança	—	—	210	13,98
Chaves	583	445	415	240	14,98	Chaves	650	—	172	14,98
Villa Real	797	552	532	345	15,68	Villa Real	782	—	215	15,68
Amarante	940	600	565	365	19,34	Amarante	646	—	200	19,32
Porto	863	595	510	410	17,45	Porto	726	800	540	17,45
Villa do Conde	900	600	520	600	17,34	Villa do Conde	712	—	300	17,34
Braga	750	500	440	510	16,00	Braga	687	—	350	16,01
Guimarães	930	615	490	—	19,32	Guimarães	735	—	240	19,32
Caminha	1:100	610	700	—	20,68	Caminha	946	—	380	20,68
V. do Castello	790	500	420	500	17,35	V. do Castello	842	—	280	17,35
Aveiro	560	500	550	320	13,16	Aveiro	600	300	300	13,16
Coimbra	—	—	—	—	13,10	Coimbra	—	—	—	13,10
Lamego	735	515	515	330	15,60	Lamego	665	—	245	15,60
Vizeu	600	430	360	300	14,80	Vizeu	560	—	160	14,80
Guarda	685	445	460	240	14,43	Guarda	502	—	200	14,43
Pinhel	640	440	400	240	13,32	Pinhel	540	—	210	13,32
Cast.º-Branco	623	540	490	330	14,82	Cast.º Branco	582	—	150	14,82
Covilhã	700	450	440	—	15,76	Covilhã	600	—	170	14,76
Leiria	690	440	—	340	13,76	Leiria	550	—	210	13,76
Abrantes	620	440	420	360	14,15	Abrantes	533	—	240	14,15
Alcacer do Sal	695	480	480	400	14,20	Alcacer do Sal	—	—	—	14,20
Lisboa	695	390	430	357	13,80	Lisboa	580	400	460	13,80
Setubal	710	500	370	280	13,18	Setubal	—	—	—	13,18
Evora	730	500	450	280	13,46	Evora	933	600	240	13,46
Elvas	—	—	—	—	13,24	Elvas	—	—	—	13,10
Portalegre	—	—	—	—	13,20	Portalegre	—	—	—	13,20
Béja	—	—	—	—	13,34	Béja	—	—	—	13,34
Mertola	—	—	—	—	16,34	Mertola	—	—	—	16,34
Faro	915	725	750	500	16,28	Faro	1:080	600	192	16,28
Lagos	640	620	—	350	13,40	Lagos	725	520	—	13,30
Tavira	685	630	—	400	13,60	Tavira	—	—	288	13,60

Digitized by Google

MERCADOS	LIQUIDOS — ALMUDE DO MERCADO — VINHO	LIQUIDOS — ALMUDE DO MERCADO — AZEITE	MEDIDA METRICA — Lit. Cent.
Bragança	1:440	4:500	25,80
Chaves	2:300	4:350	25,20
Villa Real	1:440	5:400	28,80
Amarante	2:000	4:200	24,37
Porto	3:840	4.600	25,20
Villa do Conde	3:000	5:000	26,64
Braga	1:400	4:400	23,98
Guimarães	1:800	4:325	24,37
Caminha	1:920	5:200	24,00
V. do Castello	2:400	4:800	22,92
Aveiro	1:440	3:000	17,06
Coimbra	—	—	16,75
Lamego	1:540	4:125	24,30
Vizeu	1:150	3.900	25,00
Guarda	2:100	3:600	22,60
Pinhel	1:200	3:600	19,20
Cast. Branco	2:000	4:000	25,00
Covilhã	2:000	3:800	24,00
Leiria	800	2:800	16,80
Abrantes	1:600	3:100	17,64
Alcacer do Sal	—	—	19.68
Lisboa	1:600	4:070	16,95
Setubal	—	—	15,36
Evora	1:200	3:000	17,02
Elvas	—	—	17,76
Portalegre	—	—	22,56
Béja	—	—	16,68
Mertola	—	—	21,60
Faro	1:500	3:000	18,48
Lagos	1:440	—	17,16
Tavira	1:200	2:800	17,40

PREÇOS CORRENTES DOS CEREAES

DOS PRINCIPAES MERCADOS

1.ª QUINZENA DE JULHO DE 1883

Por hectolitro (7,24 alq., medida de Lisboa)

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual	TRIGO — P. medio	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Allemanha					
Stettin	4:545	4:300	3:240	2:970	2:700
Dantzig	5.175	4:815	3:276	—	—
Hamburgo	5:139	4:725	3:240	3:384	2:700
Moguncia	5:040	4:950	3:537	3:312	2:160
Belgica					
Bruxellas	—	5:436	3:780	—	3:132
Antuerpia	—	—	—	—	—
Gand	—	5:544	3:535	3:735	3:600
Lovania	—	—	—	—	—
Mons	—	5:193	3:564	3:960	2:880
Estados-Un.					
New-York	4:770	4:365	2:880	—	—
Egypto					
Alexandria	3.528	3:150	—	2:160	—
Smyrna	—	—	—	—	—
França					
Paris	5:247	4:869	2:988	2:925	2:835
Ruão	5:148	4:860	2:610	3:537	3:420
Nantes	4:860	4:797	3:213	2:808	2:790
Lyão	5:130	4:680	2:700	2:700	2:790
Marselha	4:455	4:365	3:240	3:195	3:330
Argel	5:490	5:436	—	3:960	3:150
Hespanha					
Barcelona	—	—	—	—	—
Santander	7:335	7:290	—	—	—
Valladolid	—	—	—	—	—

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual.	TRIGO — P. med.	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Hollanda					
Amsterdam	5:580	5:400	3:906	3:420	3:105
Inglaterra					
Londres	5:688	5:256	3:798	3:456	3:087
Liverpool	—	—	—	—	—
Italia					
Turim	5:256	4:914	2:925	3:420	3:465
Milão	4:968	4:770	2:700	3:060	2:655
Portugal					
Lisboa	5:683	5:031	3:113	2:384	—
Porto	5:214	4:944	2:922	2:349	—
Russia					
S. Petersburgo	4:680	4:230	4:095	—	2:970
Odessa	4.230	3:465	2:160	1:800	2:520
Suissa					
Bazilea	5:400	5:346	3:600	—	—
Zurich	—	5:094	—	—	—

PRAÇA DE LISBOA

ESTADO DO MERCADO EM 25 DE JULHO

Trigo do reino rijo	600	700	o alq. ou 13,80 litro
» » molle	640	720	» »
» das ilhas	500	600	» »
» estrangeiro	600	640	» »
Milho do reino	400	420	» »
» das ilhas	330	340	» »
Cevada	320	360	» »
Centeio	390	400	» »
Azeite	3:600 o alm. ou 16,95 lit.		
Vinho tinto	75:000	85:000	a pipa.
» branco	85:000	93:000	»
Vinagre tinto	34:000	40:000	»

Aguardente de 30 graus (encascada)	150:000	a 180:000	pipa
Amendoa em miolo doce do Algarve	—	a —	13,80 lit.
Amendoa em casca couca	—	—	»
» dita molar	—	a —	»
Arroz nacional	1:150	1:300	14,688 k.
Batatas	220	a 260	»
Carne de vacca (6 arrob.)	—	10:000	barril
Dita de porco (6 arrob.)	—	20:000	»
Cera branca em grumo	400	420	450gr.
Chouriços	4:500	4:600	14,688 k.
Paios	—	900	duzia
Presuntos	4:200	4:400	14,688 k.
Toucinho (barril)	3:600	a 3:800	»
Cebollas	100	120	mólho
Cortiça 2.ª qualidade de 1 poll. para cima	7:200	a 9:600	58,762 k.
Dita 2.ª qual. de 1 poll. para cima	3:000	a 4:000	»
Dita delgada fina 3/4 até 1 poll.	5:000	a 7:000	»
Dita ordin. para pesca	1:600	a 2:200	»
Farinha de trigo	8:500	9:500	»
Figos do Algarve comad.	—	a —	14,688 k.
Ditos brancos	—	—	
Laranjas doces	5:500	a 6:000	cx.ª p.
Sarro de vinho tinto	—	4:000	14,688 k.
» » branco	4:400	—	»
Sal	—	2:300	»

PREÇOS DOS SEGUINTES GENEROS EM LISBOA

EM 25 DE JULHO

Carne de vacca	kilog.	240
Vitella	»	200
Carneiro	»	190
Pão de trigo de 1.ª qualidade	1/2	50
Dito de 2.ª dita	»	45
Dito	»	40

Digitized by Google

OS PRASOS E A SOCIEDADE[1]

Dos prasos ecclesiasticos, que, na conformidade da Ord. do L.º 2.º. tit. 1.º, § 6 º, podiam ser temporarios, ficaram sendo perpetuos como os mais dos outros corpos de mão morta, pela carta de lei de 4 de julho de 1768, aquelles que tinham sido aforados contra o espirito das leis anteriores.

Por esta mesma lei de 1768, e pelo alvará de 12 de maio de 1769, os prasos das egrejas e mosteiros, sendo de vidas, extinctas ellas, devem renovar-se sem augmento de pensão nas pessoas, a quem competirem, e com a mesma natureza.

Deverão, segundo as leis existentes, os prasos profanos temporarios renovar-se, extinctas as vidas, contra vontade dos senhorios?

Tratarei esta questão, porque a resolução d'ella não é indifferente ao assumpto a que me propuz.

O jurisconsulto Ulpino, commentando a L. 1 § 41 e seguintes ff. *de aqua quotid. et aestiv.*, disse que ao Principe competia dar a faculdade de conduzir a agua dos rios, ou dos logares publicos, e que a podia conceder *aut praediis, aut personis*; que no primeiro caso a concessão seria perpetua, e acompanharia o campo para quem quer que elle fosse, mas que no segundo se poderia entender, que acabava com a pessoa; porém que seria injuria não a conceder tambem ao seu successor, se elle a pedisse.

O glosador Bartholo, commentando esta mesma lei, encontrou uma paridade, que não havia, e argumentando da iniquidade, que praticava o Principe em não conceder a agua publica, como o interesse da agricultura reclamava, para aquella que entendeu commetter o senhorio, que não facultava a renovação do praso, quando se extinguiam as vidas d'elle, decidiu que seria injustiça que o senhorio a não concedesse.

Quanto valeu a auctoridade de Bartholo e da sua escola, no nosso foro desde el-rei D. João I até á lei de 18 d'agosto de 1769, que no § 13 a annullou inteiramente, mostram-n'o a Ord. Affonsina no tit. 9.º, § 2.º do liv. 2.º, a Manoelina no tit. 5.º, § 1.º do mesmo livro, e a Philippina no § 1.º do tit. 64 do liv. 3.º, que todas mandam guardar a opinião d'este glosador:—*por ser commummente mais conforme á razão.*

Não foi preciso mais nada para que esta opinião conhecida com o nome de — equidade Bartholina — fosse adoptada por quasi todos os nossos reinicolas, a começar em Caldas, e postoque estava em opposição com os pactos e convenções que a Ord. do liv. 4.º tit. 38 § ultimo manda guardar, e offendia o direito de propriedade, foi-se seguindo lenta, mas progressivamente, até que prevaleceu completamente no foro.

Invocou-se o principio de que ninguem deve locupletar-se com a jactura alheia, para espoliar o senhorio, e locupletar o emphyteuta, isto é, empregou-se a equidade para auctorisar uma injustiça, e não se attendeu a que por maioria de razão era necessario fazer a mesma applicação ao colono, que não recebia tantos proveitos, como o emphyteuta, e cuja condição era de ordinario mais dura, e mais digna de favor.

Trataram uns de applicar a equidade de Bartholo á renovação dos prasos, auctorisada pela Ord. Philippina, liv. 2.º, tit. 1.º § 6.º, fundada na concordata d'el-rei D. Sebastião, mas desconhecida nas ordenações Affonsina, e Manoelina, para que não fosse negada ao successor, que a pedia, quando as vidas estavam extinctas; outros até queriam que por occasião da renovação se não podesse augmentar o foro ou pensão; e outros, que no caso de morrer o emphyteuta sem testamento, e sem nomear o praso, nem deixar descendentes, ou ascendentes, se transmittisse o praso aos collateraes.

A já citada lei de 1768, e alvará de 12 de maio de 1769 determinaram, como já disse, que os prasos das egrejas, e mosteiros se renovassem nas pessoas competentes, sem augmento de pensão, extinctas que fossem as vidas contractadas no mesmo praso; e n'isso, e em se tornarem aforar pela mesma pensão os prasos, cujos dominios se tinham consolidado nas mesmas egrejas e mosteiros, como tambem dispozeram as referidas leis, houve coherencia com as leis da amortisação, que desde tempos antiquissimos vigoravam entre nós.

Emquanto aos prasos profanos não fallou a lei, nem a equidade Bartholina, ou o principio em que ella se fundava, se verificava a respeito d'elles, para auctorisar

[1] Continuado de pag. 60.

Digitized by Google

a obrigação da renovação; porque, ou as bemfeitorias que o emphyteuta fez no praso *são pequenas, e d'aquellas que de necessidade e conforme o direito deria fazer*, e estas cedem ao praso, e não pódem prestar fundamento á equidade Bartholina para o effeito da renovação forçada; ou são muitas, e grandes, e n'esse caso não tem necessidade do favor da mesma equidade, porque a elle e aos seus herdeiros compete por direito acção para as repetir, segundo a Ord. do liv. 5.º, tit. 1.º, § 3.º, e regimento de 10 de julho de 1620, cap 51.

Emquanto a mim não haveria tamanha iniquidade, como se suppõe, em se não indemnisar o emphyteuta temporario das bemfeitorias que fez no praso. A posição de um emphyteuta não deve comparar-se com a de um possuidor de boa fé, que podia persuadir-se que construia ou melhorava para si em um terreno, que pensava dever conservar. O emphyteuta, pelo contrario, por um lado sabia que trabalhava em um terreno, que devia sair de suas mãos em um termo fixo; e por outro lado, elle, melhorando, não tem feito mais que satisfazer á condição, conforme a qual lhe era permittido mudar a superficie. A esperança de que a propriedade voltaria um dia melhorada á familia poderia exercer uma grande influencia no senhorio para a emphyteuticar.

O que a lei de 9 de setembro de 1769, dispoz no § 26.º é que, se o emphyteuta fallecer *ab intestato* sem deixar descendentes, nem ascendentes, passe o praso para os collateraes d'elle até ao 4.º grau contado por direito canonico, e que só se devolva ao senhorio na falta d'estes. E com esta disposição assim limitada, que se deve entender só no caso de não estarem extinctas as vidas, não se offendeu a lei do contracto, nem o direito de propriedade do senhorio: sómente se ampliou aos collateraes até ao 4.º grau, o que a Ord. do liv. 4.º, tit. 36 § 2.º limitava ao caso de ficarem descendentes ou ascendentes, suppondo agora a lei que o emphyteuta mais quizera beneficiar os seus parentes até ao 4.º grau, com a successão do praso, do que o senhorio, devolvendo-lh'o.

O § 2.º do artigo 7.º da carta de lei de 22 de junho de 1846, que nos prasos da fazenda publica torna necessaria e obrigatoria a renovação, sem embargo de quaesquer clausulas contrarias do emprazamento e a manda fazer sem augmento de foro, pensão, ou de outros direitos dominicaes, conteria uma disposição superflua, se a renovação estivesse decretada por lei para todos os prasos temporarios profanos.

Como o emphyteuta temporario, findo o tempo do contracto, não tenha um direito absoluto a fazel-o renovar, e d'isso resultava que a sua condição n'esta parte era peior do que o do servo adscripticio, a jurisprudencia da meia edade admittiu como regra ordinaria, que se o senhorio directo tinha de reconstituir uma nova emphyteuse, preferisse o antigo emphyteuta a qualquer outro, mas não obrigava o senhor directo á renovação quando queria consolidar em si ambos os dominios.

Não obstante todas estas considerações, na pratica não se admitte hoje a devolução pela extincção das vidas, principalmente se a renovação já tem sido concedida por outras vezes; e jurisconsultos ha, como Paschoal José de Mello, que negam força e validade ao pacto em que se estipular o contrario; outros, porém, o tem por valido e efficaz, como Correa Telles, no Manual dos Tabelliães § 87.

Ainda bem que a mesma pratica admitte a devolução no caso de estarem os prasos deteriorados, ou não bemfeitorisados, porque com esse receio todos procuram melhoral-os, com o que muito lucra a agricultura. É porem, muito para notar que a pratica não aceitasse o principio e a equidade em todos os seus effeitos, e que permitta aos senhorios seculares augmentar ainda hoje as pensões dos seus prasos na occasião, em que os renovam.

Postoque as bemfeitorias são da natureza dos prasos, como se diz no § 7.º do alvará de 23 de novembro de 1770, e o contracto emphyteutico consista essencialmente em aforar os terrenos para edificar casas, ou terras incultas para abrir, é certo que tambem se podem emprazar, ou casas já edificadas, ou terras de cultura, com differença de que o emprazamento dos bens incultos se reputa verdadeira emphyteuse, e se regula pelas regras d'ella, e o dos bens cultivados ou predios já construidos, se reputa contracto de locação e colina perpetua, ou de vidas, regulavel pelas regras d'esta especie de contracto, sendo comtudo estes colonos obrigados aos direitos dominicaes estipulados nos seus respectivos contractos. Assim se acha expressa-

Digitized by Google

mente determinado na lei de 4 de julho de 1776, que, estabelecendo esta distincção, teve por fim obviar ao dolo com que os emphyteutas requeriam, e obtinham a reducção das pensões contractadas em relação ao valor dos interesses correspondentes aos preços das vendas, ou em relação ás vendas, em que costumavam andar as ditas propriedades.

O alvará de 23 de julho de 1766 regulou os aforamentos dos bens concelhios e publicos. E o decreto de 27 de novembro de 1801 no artigo 9.º determina que quando a maioria dos moradores visinhos de alguns baldios, e maninhos requer a sua divisão, a repartição do terreno e quantia do foro será regulada por louvados com a natureza de *prasos perpetuos*, e por essa avaliação se definirá, sem dependencia de irem á praça.

Por esta disposição, e pela da resolução regia de 4 de agosto de 1767, que manda fazer prasos fateusins perpetuos aos que requererem terreno para edificar casas, seguindo talvez ambas, ou a primitiva legislação romana, ou as authenticas *de non alien. et de alienat, et emphyteusi*, que permittiram ás egrejas e corporações pias aforar perpetuamente só os matos maninhos, fundos estereis e outros similhantes, os aforamentos que d'ali por diante se fizeram dos terrenos municipaes foram perpetuos, tendo sido pela maior parte, temporarios os anteriores.

Nos aforamentos cumpre ter sempre em vista as convenções, e os pactos estipulados nas suas investiduras, porque a lei auctorisa todos os que não reprova, e regula, segundo elles, a natureza dos prasos, e a ordem da sua successão.

Bem pouco porém se attende a isso hoje, porque no foro, actualmente, entende-se pela maior parte dos julgadores e dos jurisconsultos, que todos os prasos fateusins perpetuos são hereditarios, e que por isso devem sempre partir-se por estimação entre os filhos ou herdeiros do defuncto, por cuja morte ficaram os bens aforados, ou entre si os conjuges, quer os aforamentos fossem contractados na constancia do matrimonio, quer adquiridos antes por algum delles, como dispõem os §§ 23 e 24 do tit. 96 do liv. 4.º da Ord. Philippina. E não se adverte que os prasos fateusins perpetuos podem tambem ser familiares, puros, ou mixtos, e que sendo taes se não dividem, nem ainda por estimação, mas passam precipuos para aquelles, a quem competem, na conformidade da citada Ordenação § 24 *in fine* v. 6: *vb. porém se no contracto de aforamento etc.* E tambem nenhuma lei impede que sejam de livre nomeação, e nesse caso devem a sua successão, e natureza ser reguladas, como a dos temporarios de egual qualidade.

O principio ha tantos annos incerto, contestado por uns, e sustentado por outros, de que o successor recebe o praso, não do nomeante, mas do senhorio primitivo, sem a designação do qual nunca para elle passaria, foi reconhecido, e adoptado no decreto de 18 de agosto de 1801, que tambem declarou desnecessaria a insinuação na doação dos prasos com reserva do usufructo para o doante.

Os direitos banaes foram extinctos, e os emphyteutas ficaram livres de muitos, com que estavam onerados os seus prasos, pelo decreto das côrtes de 5 de abril de 1821, mandado pôr em vigor pelo alvará de 3 de junho de 1824, mas aquelle decreto erradamente considerou como direito banal a nomeação dos cabeceis, que, como já disse, foram creados para a conservação da integridade da pensão do senhorio, e se não dar, no caso de algum consorte deixar de pagar a sua parte da pensão, o direito de commisso contra todos os outros, que pagaram as suas.

A carta de lei de 22 de junho de 1846, confirmando, declarando, ampliando e revogando o decreto de 13 de agosto de 1832, reduziu todos os laudemios dos prasos da fazenda á quarentena, e as pensões incertas e certas, podendo ser convertidas em dinheiro, ou na especie da actual producção ordinaria dos predios onerados, se o pensionado assim o requerer, e a tres quartas partes das antigas quantidades aquellas, que não pertenciam a donatarios perpetuos, ou a individuos, corporações, ou estabelecimentos que delles houvessem os prasos, poisque essas ficaram reduzidas a metade, excepto sendo conventos não extinctos, ou estabelecimentos publicos, pios, litterarios, ou ecclesiasticos, porque estas ultimas estão reduzidas a tres quartas partes da antiga pensão.

Foi decretada a renovação dos prasos temporarios sem permissão de augmento de foro, ou pensão, ou de outros direitos dominicaes, quando ella se effeituar.

O direito dominical da luctuosa foi ex-

Digitized by Google

tincto, bem como o de córtes de madeiras, ou de pastagens reservadas pelos senhorios directos, e todos os serviços pessoaes.

Concedeu-se aos pensionados a faculdade de reunir dentro em seis mezes pelo preço de dezoito pensões, ou de dezoito partes da pensão eguaes cada uma áquella parte, que se quizer remir, isto sendo o pagamento feito por inteiro, porque sendo feito em prestações, ou requerida a remissão depois do praso de seis mezes, é regulado por vinte pensões, se for remissão total, e por vinte partes, eguaes cada uma áquella, que se quizer remir parcialmente.

Ultimamente a carta de lei de 4 de abril de 1861 auctorisou o governo a permittir a remissão dos foros e pensões com os seus respectivos direitos dominicaes, pertencentes aos conventos de religiosas, mitras, cabidos, collegiadas e seminarios, e suas fabricas por vinte pensões annuaes, e um laudemio, ou vinte partes eguaes áquella que se quizer remir, e nos mesmos termos o correspondente laudemio, uma vez que os possuidores dos bens onerados lh'o requeiram dentro de um anno; e a proceder á venda dos mesmos foros, e pensões com os seus respectivos direitos dominicaes, que não forem remidos no sobredito praso.

Dispondo a referida lei no art.° 7.°, como já disse, que as remissões parciaes dos foros e pensões emphyteuticas das mitras, conventos de religiosas, seminarios, collegiadas, cabidos, e suas fabricas se façam por um preço correspondente a vinte partes da porção, que se quizer remir, e nos mesmos termos o correspondente laudemio, tem feito com que muitos emphyteutas tenham deixado de se aproveitar do beneficio desta lei, porque, não querendo remir totalmente para as suas terras não perderem a natureza emphyteutica, é-lhes muito gravoso pagar, além do preço correspondente á porção do foro, ou pensão, que pretenderam remir, na mesma proporção outro de laudemio forçado, para o que se não dá fundamento juridico, por que é certo, segundo os principios geraes de direito, que pela remissão parcial do foro ou pensão se não deve laudemio algum em razão de se não dar nesta transacção, alienação de direitos dominicaes, antes a propriedade continuar onerada com elles, e quando se dá algum caso em que o laudemio se deve, paga-se em tanto maior preço quanto menor é a importancia a que o foro ou pensão ficou reduzida. Nem o laudemio se deve se não quando ha venda, ou troca, e o emphyteuta que rime parcialmente, nem vende, nem troca.

Não dispõe a mesma lei coisa alguma em quanto a remissão parcial dos laudemios, como era mister, porque laudemios ha, que por excessivos são muito gravosos, e difficultam as transações das propriedades, sobre que estão impostos.

(Continua.)

CHIMICA AGRICOLA

O PERFUME DOS VINHOS

Não ha qualidade que dê ao vinho maior realce de merecimento, que o torne mais grato e appetecivel ao paladar e lhe encareça tanto o valor commercial, como é a sua força odorifera — o seu perfume, emfim a impressão lisongeira e grata que causa quando se bebe no orgão olfactorio.

O aroma do vinho é o seu primeiro titulo de nobreza.

Tambem é pelo aroma que o bebedor artista começa e conclue a prova ao vinho.

Vede-o ao pé da vasilha que se destapa, ou da garrafa que se desarolha. O vinho salta para o copo apenas, e já elle amiudando suas inspirações procura apanhar as primeiras exhalações do liquido.

Cheio o copo, não é a côr, nem a limpidez, nem o corpo do vinho que lhe captivam primeiro a attenção. É o aroma que elle agora fareja e como que apalpa com o nariz, aspirando a longos tragos — retendo o cheiro nas fossas nasaes pela demóra da expiração, — resfolegando — e tornando a aspira-lo de novo.

A impressão desta primeira prova não mente nunca.

O vinho que agradou ao nariz e pagou nesta primeira barreira bom direito de passagem, ficou habilitado á *prova oral*.

O provador faria já o seu conceito approvador sem temor de errar.

A esthetica do vinho transpira em emanações subtis, como recende em effluvios enebriantes a belleza da mulher formosa.

Um vinho que edifica o olfato, derrama em todo o corpo uma sensação de prazer anticipado, como que a revelação das qualidades que mostrará quando fôr bebido.

Digitized by Google

A bocca appetece um tal vinho, e parodiando o pensamento do poeta:

Sobem as tripas e o buxo
A espreitar se vem pinga

Mas o provador de profissão é um homem que sabe dominar as suas paixões, e habituado a resistir ás tentações dos fermentados, não cederá á natureza antes do triumpho da arte, antes do severo cumprimento dos deveres que lhe impõe o officio.

É tomado um golle entre os beiços e a ponta da lingua.

Aqui percebe o provador o sabor do assucar — e o dos acidos.

Leva o golle ao meio da bocca, aonde lhe toma o sabor quente do alcool — o gosto da vasilha, ou da terra, se os ha no vinho.

Logo depois engolle e na deglutição recebe a impressão da *agulha* devida ao tartro — e a da *rascancia* produzida pelo tanino.

A prova do gosto é uma operação sensorial de analyse. Em cada estação da bocca uma sensibilidade especial, uma impressão diversa — uma qualidade nova descoberta no vinho.

Falta reunir syntheticamente todas estas impressões n'uma só impressão. — É preciso obter a noção total, o caracter, a individualidade do vinho.

É ainda ao olfato que o provador recorre para isso.

O aroma que tinha annunciado a excellencia do vinho saira apenas da superficie do liquido.

Agora precorrendo a via oral até ao esophago, espalhando-se e dividindo-se, o vinho soltou o aroma interno, o mais vivo, recendente e abundante.

Com a bocca fechada para que este aroma não escape, o provador solta a expiração do ar retido no acto da deglutição e envia ás fossas nasaes o vapor do vinho accumulado na bocca.

É então que o provador *saboréa* o vinho, cheirando internamente o aroma que foi para assim dizer *mastigado* na prova oral.

Bem se pode ver que a theoria das *provas* não veio aqui ociosamente, pois fica visto que sendo o perfume dos vinhos o seu primeiro diploma de capacidade, é justamente neste documento que se baseia o processo e a sentença no juizo dos vinhos.

Quem deu ao provador o preceito de julgar os vinhos pela prova — e fazer a prova substancialmente pelo perfume delles?

Não foi nem a sciencia, nem a razão — mas o instincto — a natureza; o mesmo instincto que leva os animaes pelo olphato a escolher n'um campo de hervas as boas, das nocivas, a comer aquellas e a regeitar estas. O olfato é ás funcções digestivas o que é vista ás funcções de relação. — Uma atalaia que inquire ao longe e de longe conhece. Mas os sentidos não sendo senão as portas das impressões materiaes, e não preparando para o sensorio outras noções senão as que importam em si os agentes que os excitam, segue-se naturalmente que o olfato não adverte pelo delete ou pelo desgosto, que este ou aquelle vinho é bom ou mau aos usos da vida, senão porque no perfume vem compendiada, consubstanciada a natureza intima do vinho.

O perfume é a imagem real, mas subtil, n'uma fórma aerea, e fugaz das coisas, cujo encadeamento ou associação formam o vinho.

Chamam os francezes ao perfume do vinho — *bouquet* — ou *ramalhete* e com razão, porque á imitação de um ramalhete, cujo cheiro emana dos effluvios de todas as suas flores, o perfume dos vinhos resulta tambem de muitas emanações, cada qual derivada de um dos corpos que o vinho contêm.

Entre as substancias volateis e odorosas que constituem a fragrancia dos vinhos, algumas das quaes são ainda desconhecidas e outras apenas suspeitadas, contam-se as seguintes como sendo as mais dominantes e principaes:

1.° Vapores alcoolicos.
2.° » aceticos.
3.° Aldehydes.
4.° Ethers.
5.° Oleos essenciaes.
6.° Acido carbonico.

Destes 6 grupos são os alcools os que imprimem ao perfume o caracter vinhoso; mas a viveza da fragrancia e a suavidade do odor, depende dos ethers. Estes ethers são simplices, e compostos.

Os œnologos concordam em attribuir aos ethers simplices enanthico, valerianico-

Digitized by Google

butyrico e acetico o papel principal na formação do perfume vinhoso.

A parte subtil e etherea do vinho desenvolve-se mais ou menos com a edade do vinho, e é o resultado de transformações complexas que experimentam os variados principios organicos que se contém nesta bebida.

O vinho tem extrema similhança com um ser vivo, porque desde que se gera no lagar até que se decompõe e estraga, está n'um constante movimento intimo e molecular de transformação.

Se tomarmos em globo a serie de transformações conhecidas por que passam os principios componentes do vinho, acharemos que todas ellas se encaminham por rodeios diversos para a etherificação.

O vinho depura-se successivamente de todas as partes grosseiras, até ficar com as partes mais finas, volateis e balsamicas.

A vida do vinho não parece ser senão uma constante depuração, um acrisolamento successivo da parte etherea, que ao principio abafada, e escondida nas partes fixas, consegue portim soltar-se dellas—domina-las, e encher ella só, todo logar e toda a figura do vinho.

Refere Plinio que um vinho macrobio fôra encontrado dentro da vasilha em estado de xarope, parecendo uma especie de mel de gosto amargo. Póde ser veridico este facto, porque os romanos tinham predilecção pelos vinhos sacharinos, e concentravam-nos ás vezes na consistencia de arrobes para que aturassem mais tempo. Taes vinhos guardados em amphoras de barro deviam concentrar-se pela filtração e evaporação da parte liquida, e chegar muitas vezes a um estado de crystalisação, como succede a qualquer xarope que se guarda em vaso mal tapado.

Mas esta *fossilisação* não acontece jamais aos vinhos bem feitos e bem fechados á evaporação.

Longe de se materialisar, o vinho com a edade espiritualisa-se. Em vez de se aggregar e condensar em partes crassas, desata estas e se aparta dellas, tornando-se successivamente mais fino, mais subtil, vaporoso e expansivo.

Com effeito, se seguirmos as transformações chimicas do vinho desde o seu começo em mosto, até á velhice mais avançada, veremos que na primeira fermentação, na fermentação tumultuosa, larga elle a maior parte do seu assucar e fermento. Aquelle decompondo-se, este precipitando-se.

Na segunda fermentação, na fermentação sensivel que se passa dentro das vasilhas, abandona o resto do fermento, decompõe-se ainda o assucar e começa a largar o tartro, tanino e tinta.

Na fermentação insensivel que dura durante toda a existencia do vinho, este acaba de se despojar successivamente do tartro, da tinta, do fermento, do assucar, ao mesmo tempo que os alcools se convertem em ethers, perdendo o vinho em força de espirito o que ganha na recendencia do aroma.

Dissemos que o aroma dos vinhos é gerado por todos ou quasi todos os corpos que compoem o vinho.

Effectivamente o tanino, a tinta, o acido tartrico e as materias gordas, soffrendo diversas fermentações, convertem-se a final em alcools e estes em ethers.

Mas parece ser o assucar a substancia á qual foi reservado o papel principal para a etherificação dos vinhos. Porque não sómente é do assucar que deriva o acido œnanthico, origem do ether, mais suave e agradavel do vinho, mas porque é tambem o assucar o prestador do oxigenio, por influencia do qual as outras substancias se transformam e a final se etherisam, como se póde ver de seguinte equação:

$$2\,(C^{12}H^{12}O^{12}) = C^{4}H^{6}O^{4} + C^{4}H^{6}O^{2} + 2CO^{2} + 4\,O$$

Assucar — Acido œnanthico — Alcool — Acido carbonico — Oxigenio

O ether valerianico é ainda gerado pelo assucar, passando este préviamente ao estado de alcohol amylico.

1.º

$$5\,(C^{12}H^{12}O^{12}) = 4\,(C^{10}H^{12}O^{2}) + 20CO^{2} + 12HO$$

Assucar — Alcool amylico — Acido carbonico — Agua

2.º

$$C^{10}H^{12}O^{2} + 4O = 2HO + C^{10}H^{9}O^{3},HO$$

Alcool amylico — Oxigenio — Agua — Acido valerianico

O ether butyrico do mesmo modo deriva do assucar.

$$C^{12}H^{12}O^{12} + 4CO^{2} = 4\,H + C^{8}H^{8}O^{4}$$

Assucar — Acido carbonico — Hydrogenio — Acido butyrico

É finalmente do assucar que provém o ether acetico.

Digitized by Google

1.°

$$\underset{\text{Assucar}}{C^{12}H^{12}O^{12}} = 2\,\underset{\text{Alcool ethylico}}{(C^4H^6O_2)} + 4\,\underset{\text{Acido carbonico}}{CO^2}$$

2.°

$$\underset{\text{Alcool}}{C^4H^6O^2} + \underset{\text{Oxigenio}}{O^2} = \underset{\text{Aldehyde acetica}}{C^4H^4O^2} + 2\,\underset{\text{Agua}}{HO}$$

3.°

$$\underset{\text{Alcool}}{C^4H^6O^2} + \underset{\text{Oxigenio}}{O^2} = \underset{\text{Acido acetico}}{C^4H^4O^4}$$

Vê-se d'estas transformações, que dois dos ethers principaes, o valeriano e o acetico derivam directa ou indirectamente do assucar por oxidação.

Em vista d'esta observação, pergunta-se qual será mais conveniente para o effeito de desenvolver o perfume dos vinhos, se deixar que estes fermentem bem e percam todo o assucar no periodo da primeira fermentação, que é quando o vinho póde absorver livremente o oxigenio do ar; ou se convirá regular esta fermentação de modo que se não decomponha logo todo o assucar do mosto, ficando uma parte d'aquelle nos vinhos para se decompor ulteriormente.

Se consultamos a pratica para resolver esta questão, achamos que os vinhos que fervem completamente no lagar e saem seccos d'esta primeira fermentação apresentam-se desde logo aromaticos. Os vinhos do Rheno, por exemplo, estão n'este caso.[1]

Os vinhos doces ao contrario não se perfumam logo.

Esta observação tinha já sido feita por Plinio. Diz elle, que os vinhos doces são pouco odorosos, e que quanto mais delgado o vinho fôr mais odorifero se sente.[1]

Sabe-se tambem pela pratica que os vinhos sacharinos, não saindo perfumados do lagar, adquirem comtudo um vivo perfume com a edade, á medida que vão perdendo a doçura. Emquanto que os vinhos seccos do principio não enriquecem sensivelmente n'esta qualidade por mais velhos que vem a ser.

A observação de Plinio é exacta emquanto o vinho está doce.

Mas o vinho doce deixa de o ser com o tempo e torna-se então perfumado na proporção do que perde em doçura.

É isto o que acontece a todos os vinhos generosos. E entre outros citaremos os nossos melhores vinhos do Porto, Carcavellos, Madeira, etc. que sendo no primeiro anno doce [2], ás vezes mesmo extremamente doces—chegam ao cabo de alguns annos de engarrafados a serem completamente seccos ao paladar.

A pratica dos œnologistas está d'accordo com as theorias chymicas. Estas nos explicam a razão porque os vinhos sacharinos enriquecem successivamente em arôma, e os seccos não.

Pois que saindo o arôma de todos os principios do vinho por transformações successivas d'estes, e sendo estas transformações solicitadas umas, outras realisadas pelo oxigenio, quem senão o assucar será o fornecedor d'este elemento iniciador?

O assucar além d'isso prestando lentamente o oxigenio para a geração de varios ethers, fica elle mesmo reduzido ao ether mais proprio e fragrante do vinho, o ether enanthico, como já dissemos.

Vê-se d'este exposto que os vinhos doces são vinhos a fazer, e que ha muito d'elles a esperar.

Os vinhos que sairam seccos são vinhos feitos e as suas propriedades não mudarão sensivelmente com a edade. Mas estará no querer do œnologista fazer da mesma uva vinho secco e aromatico logo na primeira fermentação, ou vinho dôce não aromatico?

Entendemos que pode fazer um ou outro vinho, mas não impunemente: não sempre com as garantias de que o vinho lhe ature e melhore.

A fermentação tumultuosa não é uma

[1] Aqui apresentamos as cifras do assucar em algumas d'estes vinhos. Em litro:

	gr.
Forst	3,9
Deidesheim	4,7
Rudesheim	3,3
Durkheim	5,3
Oppenheim	5,0
Steinberg	3,5
Johanisberg	4.2

Ladrey. Chimie app. à la viti. pag. 557.

[1] Vinum omne dulce minus odoratum quo tenuius, eo adoratus.

Pl. lib. XIV.

[2] Nós temos dosado em vinhos novos do Porto 12, 14 e mais por cento de assucar. As geropigas contém maior cifra. Um vinho branco do Algarve deu-nos 15 por cento. — O Malaga dá 14. Em geral todos os vinhos preciosos do meio-dia contem, pelo menos, tres vezes mais assucar do que os do Rheno, ou da Suissa.

Digitized by Google

operação de puro acaso. Industrialmente fallando não está no querer do œnologista fazer um ou outro vinho, está sim na qualidade da uva de que dispõe.

Quando a uva é muito sacharina não contém o fermento na dóze proporcionada á do assucar, contém menos. É o inverso nas uvas pouco dôces.

Ora a fermentação tumultuosa não se estabelece, nem dura só até á desapparição completa do assucar. Mas tambem até á aniquillação do fermento.

E o fermento aniquilla-se de dois modos, ou porque decompoz o assucar, ou porque foi abafado e precipitado pelo alcool.

No caso da uva ser muito rica em assucar, o fermento aniquilla-se antes da extincção total do assucar, por ambas aquellas razões. Subsiste então uma parte do assucar, e o vinho sae licoroso.

No caso opposto de a uva ser pouco doce, acontece que o assucar não gasta todo o fermento. Sobeja uma parte d'este, quando já todo o assucar foi desdobrado.

Ha meio de tirar a um mosto muito sacharino toda a sua doçura e fazer d'elle logo vinho secco É auxiliar a sua fermentação, arejando o mais possivel a lagariça, e prolongando o tempo da maceração ou curtimento da mesma.

Mas corre-se o risco de acetificar parte do alcohol, porque o exigenio do ar, se d'um lado excita o fermento e o vitalisa para poder continuar a reagir sobre o assucar, por outro lado tambem oxida o alcool transformando parte d'elle em acido acetico.

A fermentação acetica succede immediatamente á alcoolica, mesmo quando haja nos liquidos grande quantidade de assucar, toda a vez que o oxigenio do ar, intervindo livremente não encontrar sufficiente fermento alcoolico que o absorva.

Ha tambem meio de fazer com uva pouco doce um vinho senão doce tambem, pelo menos macio ou maduro.

Reduz-se o processo a suspender a fermentação tumultuosa, a abafal-a como se diz vulgarmente com a addicção de uma certa dóse de alcool. O alcool aniquilla a actividade do fermento, e a parte do assucar não decomposta subsiste ainda no vinho para se decompor depois lentamente.

Parece, segundo o que temos dito ácerca das funcções do assucar, que estes vinhos devem á imitação dos vinhos sacharinos, adquirir arôma com a velhice, pois que artificialmente se lhes fez conservar uma parte do seu assucar.

Mas ou seja que este assucar, que se não deixou fermentar, não chegue á dóse do que fica nos vinhos naturalmente sacharinos. Ou que a suspensão mesma da fermentação tumultuosa tenha obstado ao desenvolvimento dos ethers que nascem por oxidação, o facto é que taes vinhos meio cosidos vem a ser menos aromaticos do que se lhes houvesse consentido concluir a sua cosedura.

Pode-se portanto concluir que só os vinhos oriundos de uva muito sacharina são os que se enchem de arôma vivo com a idade.

E que só os vinhos seccos da primeira fermentação, são aromaticos desde a origem.

Não se póde inverter esta lei sem contrariar a vida dos vinhos encurtando-a no caso em que ella devia ser longa, e delongando-a n'outro em que devia ser curta.

Parece-nos que a grande arte para fabricar bons vinhos e duradouros consistira sempre em observar a marcha da natureza, ajudando-a em alguns casos, mas sem nunca a perturbar.

Em relação ao perfume natural dos vinhos cremos que não só a sua fragrancia, mas o seu desenvolvimento precoce, ou tardio dependem mais da composição do mosto e por tanto da qualidade da uva, do que do processo da vinificação.

J. J. Ferreira Lapa.

VETERINARIA PRATICA

Nephrite - Alcançadura

A nephrite, inflammação dos rins, febre ou *colica nephritica* é uma affecção extremamente perigosa que accommette todos os quadrupedes domesticos, especialmente os ruminantes grandes e pequenos e o cavallo.

Os veterinarios dividem esta doença em *aguda* e *chronica*.

Descrevemos agora simplesmente a nephrite aguda.

É ordinariamente o resultado de causas directas. De feito, a enfermidade que nos occupa póde ser a consequencia do uso de plantas muito acres, aromaticas e

Digitized by Google

adstringentes, de contusões e outras violencias exteriores sobre a columna lombar, de esforços excessivos provocados pela tracção de vehiculos enormemente pesados, do abuso de fortes medicamentos diureticos, da ingestão de cantharidas a titulo de remedio, da retenção d'urinas, da presença de uma concreção inorganica ou de um verme (estrongylo gigante) na bacineta renal ou suas divisões.

Podem mencionar-se como causas indirectas, entre outras, a suppressão rapida do suor ou de uma erupção cutanea, e a inflammação de um ou outro orgão do apparelho genito-urinario, mesmo do apparelho digestivo.

Eis-aqui os mais importantes symptomas que estabelecem de uma maneira positiva a existencia da nephrite:

No momento da invasão, que é quasi sempre subita, o animal bate rijo no chão com as patas de trás, mexe a cauda, olha para o vasio com anciedade, deita-se e levanta-se alternadamente, o que faz sempre com a maior precaução. Quando está em pé, põe-se frequentes vezes na attitude ordinaria que sóe tomar quando quer urinar, o que lhe occasiona dores não equivocas, e expulsa de tempo em tempo uma pequena quantidade de urina espessa, oleosa, carregada por egual em côr ou uniformemente sanguinolenta. Tem a região dorso-lombar na maioria dos casos arqueada, inflexivel, quente e muito sensivel á menor compressão digital, a ponto tal de a dôr que experimenta o fazer curvar algumas vezes, os testiculos retrahidos, bastante difficuldade em mover os membros posteriores, que estão desviados para os lados e para trás da linha de aprumo, e o andar vacillante e vagaroso.

Quando a inflammação augmenta de intensidade, cessa o appetite, vem calor e seccura á boca, apresenta-se a sêde, prende-se o ventre, endurecem e seccam os excrementos, accelera-se a respiração, ouvem-se gemidos, torna-se duro e precipitado o pulso, avermelham e injectam-se as mucosas apparentes, arregaçam-se os ilhaes, e suppríme-se totalmente a urina, se os dois rins estiverem affectados. Quando se introduz a mão convenientemente untada com azeite no recto, sente-se muito calor perto d'aquelles orgãos e quasi sempre se encontra a bexiga vazia.

Para o fim da febre nephritica, se a terminação tem de ser fatal, paralysa-se o quarto trazeiro, sobreveem suores geraes ou parciaes, ora quentes, ora frios, que exhalam um cheiro urinoso muito forte, o pulso deprime-se, a pelle esfria principalmente nas extremidades; emfim desenvolvem-se phenomenos vertiginosos, e o doente, atormentado por dores excessivamente atrozes, morre

O afastamento dos membros abdominaes do centro de gravidade, o seu estado de fraqueza extrema, o arqueamento, inflexibilidade, calor e sensibilidade dos lombos, a contracção dos testiculos, a coloração rubra uniforme da urina, a vacuidade da bexiga, e a necessidade menos imperiosa de urinar, não deixam confundir facilmente a colica nephritica com a cystite; ao passo que o quadro symptomatico d'esta segunda affecção não apresenta em geral estes caracteres diagnosticos differenciaes, e sim outros que lhe são exclusivamente proprios e que nós temos já descripto, taes como approximação dos membros posteriores do centro de gravidade, dôr á pressão com o punho na parte inferior do abdomen, etc.

A duração da nephrite aguda não excede ordinariamente quarenta e oito horas, ou quatro a quinze dias.

A resolução, a formação de abcessos, a gangrena dos rins, a enduração ou estado chronico, são os modos de terminação habituaes da molestia sujeita.

A medicação deverá consistir sobretudo no uso de meios que possam acalmar promptamente a inflammação.

A sangria geral copiosa, que será repetida, tendo em consideração a edade, o estado do pulso e as forças do enfermo; a administração de frequentes beberagens emollientes, em pequena dóse de cada vez, como a agua de linhaça, a que se deve dar a preferencia, de malvas, de parietaria, de grama, etc., com addição de camphora, (quatro grammas em vinte e quatro horas) e edulcoradas com mel; a applicação reiterada de pequenos clysteres mucilaginosos, laudanisados e camphorados; a collocação permanente sobre a região lombar, podendo ser, de um saquête cheio de sêmea cozida que se humectará a miudo com agua mais que morna, ou então de pannos dobrados e molhados em um decocto emolliente tambem renovados de quando em quando; as fumigações de vapor aquoso debaixo do ventre, o corpo sendo amantado para concentrar o calor humido; as es-

Digitized by Google

fregações sêccas aos quatro membros, uma cama de palha basta e macia, e muitos dias de repouso completo n'um logar temperado e sêcco, taes são os meios recommendados por todos os praticos veterinarios contra a enfermidade em questão.

Se, apesar do emprego methodico d'este tratamento, a febre nephritica continúa a fazer rapidos progressos, é preciso pôr um sinapismo sobre o lombo, mesmo um vesicatorio. mas não cantharidado, ou então apolvilhado de muita camphora.

O animal tomará unicamente, ao principio, agua tepida com farinha; mais tarde, quando os symptomas da colica nephritica tiverem desapparecido, póde dar-se-lhe uma alimentação verde ou, na falta d'esta, raizes cozidas.

Quando a nephrite fôr devida á acção irritante da cantharidina (parte a mais activa das cantharidas) sobre os rins, a camphora deverá formar a base principal da medicação.

A nephrite *calculosa* é incuravel.

A circumferencia da corôa do casco, do travadouro ou da junta do machinho do cavallo, tanto das extremidades anteriores como posteriores, póde ser affectada de uma contusão mais ou menos forte, com ou sem ferida contusa, chamada *alcançadura*, como se diz em phrase de antiga alveitaria.

É devido este accidente, as mais das vezes, ás pancadas com a ferradura que o cavallo, particularmente o cavallo das varas, o da cavallaria do exercito e o de ribeirinho, recebe da parte de um outro que caminhe atraz ou ao lado d'elle, ou ainda que dá em si mesmo, attingindo com o pé de um lado uma região sensivel de um outro de seus membros.

Póde provir tambem de um vicio de conformação, de fraqueza de membros ou de uma ferradura mal feita.

O poldro que ainda não tem o habito de andar *alcança-se* facilmente, sobretudo quando marcha por caminhos de superficie desegual ou escabrosa.

Muitos praticos admittem ainda hoje quatro especies de alcançaduras: a *simples*, que é ligeira, sem lesão grave do tecido cutaneo; a *surda*, quando é acompanhada de dôr viva e profunda, sem signaes no involucro tegumentar da acção contundente; a *complicada*, logo que dá logar a alterações difficeis de curar, taes como a inflammação suppurativa, a gangrena, o gavarro tendioso ou cartilaginoso, a periostose, etc.; emfim a *encornada*, se interessa especialmente a cutidura — é de ordinario mui dolorosa.

Qualquer que seja a especie de alcançadura, é, em geral, acompanhada de calor, de rubicundez nos animaes *calçados*, de tumescencia e de dôr que se traduz por uma manqueira mais ou menos intensa.

Se a alcançadura fôr simples e recente cederá facilmente ao emprego immediato de irrigações continuas de agua fria, ou de compressas ensopadas em quaesquer loções levemente adstringentes, por exemplo a agua vegeto-mineral ou a agua misturada com vinagre e sal.

Em caso de alcançadura surda deverá applicar-se uma cataplasma emolliente de farinha de linhaça, de malvas, ou de sêmea, e depois da dôr ter abrandado, póde-se banhar a parte contusa com a solução de um sal adstringente.

A alcançadura complicada deve ser tratada segundo a natureza da lesão que a complique. Assim, se houver abcesso, importa abril-o antes mesmo que a fluctuação annuncie a presença do pus, para evitar a maceração e alteração das fibras dos tendões e ligamentos, etc., etc.

Contra a alcançadura encornada aconselha-se o uso de topicos emollientes e narcoticos. Se o mal persiste, é necessario desbridar com a legra o casco pelo adelgaçamento do bordo superior da muralha em toda a extensão da parte contusa, e depois applicar meios curativos appropriados para prevenir as complicações que podem resultar da compressão.

As excoriações ou golpes superficiaes que possam existir na pelle devem ser cicatrisados com estopa fina embebida em alcool simples ou camphorado ou em vinho tepido mellado. A sangria, se houver febre de reacção e o animal fôr vigoroso, uma ferradura methodica, o descanço sobre uma boa cama e a limpeza da região alcançada podem contribuir muito para a cura radical.

Para não alongarmos mais este artigo, não trataremos agora do cavallo que se *toca*, e do que *forja*, defeitos bem conhecidos.

J. M. Teixeira

Digitized by Google

CONTABILIDADE RURAL [1]

40. Contas abertas ás peças da terra. — Já tivemos occasião de dizer algumas palavras a respeito das duas bases que se podiam tomar, para estabelecer as diversas contas de uma escripturação agricola. Seremos agora um pouco mais extenso, estudando nas suas partes e relações, as contas que é possivel abrir ás diversas divisões de uma propriedade rural. — A superficie da fazenda pode prestar-se, pela sua natureza e circumstacias de cultura, á divisão em diversas peças, com uma denominação especial, com a designação da sua area, da qualidade do terreno e do genero de cultura a que seja destinada, isto é, á lavoura, á pomicultura, á silvicultura, á horticultura, etc.

Uma cultura pode occupar muitas peças do solo; assim como um solo pode ser occupado por varias culturas. Nas contas que temos estudado até aqui, tomámos como entidade principal a especie de cultura; agora tomámos para titulo de conta, como entidade capital, a terra. Então procuravamos saber que terras produziam uma cultura; agora levamos em vista saber que culturas produz uma terra.

Ali conheciamos, pelos elementos bem dispostos, qual o custo da producção de cada cultura; aqui sabemos o que se dispende no amanho de uma terra e a variedade de productos que della se colhe.

O maior inconveniente que se attribue a este systema de abrir contas ás peças da terra, é a difficuldade, de conseguir o preço de producção de cada colheita. Com effeito, quando nós reunimos sob uma denominação dada, uma grande diversidade de despezas, que tem sido reclamada pe a differente natureza e exigencias das plantas cultitivadas: não nos collocamos em circumstancias de obter, para cada cultura, a respectiva quota de trabalho, estrumes, etc., salvo se houver na conta de cada terra tantas subdivisões, quantas possam ser ou sejam as culturas que occupem uma terra. Neste caso teriamos caido no systema de contas por culturas, mas immensamente complicado; porque a mesma cultura apparecia, por assim dizer, retalhada e dispersada pelo livro das contas.

Ha casos, e já nós apontámos alguns, em que o systema de que estamos fallando, tem grandes vantagens; assim não podemos abrir uma conta aos diversos productos que se colhem de uma horta, nem repartir as despezas por cada cultura, nem conhecer exactamente o preço de producção das diversas colheitas. Uma fazenda, um cazal, uma courella qualquer terra arrendada, ou mesmo sendo propriedade do lavrador, mas constituindo como que um accessorio da exploração principal, presta-se tambem a tal systema.

Em todas as explorações em que são seguidos os systemas antigos de cultura, onde por conseguinte as culturas pouco variam, é tambem mais facilmente applicavel este systema; porque ahi quasi que se confundem no resultado as contas por cultura e as contas por terras, queremos dizer uma terra produz uma cultura; a colheita é uma, as despezas são-lhe totalmente attribuidas, e portanto o preço da producção consegue-se sem difficuldade.

Vejamos se alguma attenuação póde ter a difficuldade de obter o preço real das colheitas de uma mesma terra. Quando se approxima a epoca do encerramento das contas, sabe-se a somma das despezas feitas com uma terra, e pode-se dizer qual deve ser preço o das colheitas em globo. Todavia o que mais convinha saber era o custo de cada producto. Dando as colheitas entrada no armazem, que preço se lhes deve impôr? Um preço arbitrario? É certo que o arbitrio tem de aqui entrar; a rasão aconselha porém que se evitem os abusos do calculo e os erros palpaveis.

Para fazer a divisão da totalidade do custo, julgamos que não se andará mal, procurando os preços correntes da localidade, unicamente com intuito de estabelecer relações, segundo a quaes se deve operar a repartição pelas diversas colheitas. Desta forma evitam-se as demasias de preço, e previnem-se os erros de menos.

Este systema conduz a determinação do producto liquido de uma terra, porque se póde saber quanto ella dá de perda ou de ganho, quaesquer que sejam as culturas que nella se façam produzir.

É debaixo d'este ponto de vista, principalmente, que Thäer aconselha e prefere, como mais vantajoso, o systema de abrir uma conta a cada terra. Effectivamente o lavrador fica habilitado para reconhecer o grau de fertilidade, a capacidade produ-

[1] Continuado de pag. 70 — 6.º anno.

Digitized by Google

ctiva de uma terra, pela quantidade, variedade e qualidade de producções ou culturas, de que a terra se torne ou manifeste susceptivel, diante das necessidades dos mercados e do consummo.

Debito. — São multiplicados os artigos de despeza que figuram no debito da conta de uma terra, quando a producção é variada no decurso de um mesmo anno. Assim, a terra que tem conta aberta, pode constar de prados, de culturas cereaes, de leguminosas, etc., reclamando, por este motivo, trabalhos e despezas variadas na sua natureza e quantidade.

É facil imaginar a natureza d'essas despezas, quando se tem feito já o estudo das diversas contas de cultura; porque conforme as colheitas que se procura obter, assim os artigos são os que dizem respeito a taes e taes culturas.

Resumindo: deve-se debitar logo na abertura do anno agricola por todos os valores encorporados no solo que constituam os chamados *avanços ao solo;* como são as sementes das diversas sementeiras executadas, os differentes trabalhos de preparo e entretenimento, e os estrumes, qualquer que seja a sua natureza.

Durante o anno é debitado por todas as despezas que tenham applicação a uma, a muitas ou a todas as culturas que occupam a terra comprehendida debaixo de um determinado titulo. Estas despezas variam segundo as culturas. Pode ser sementes, lavras, cavas, mondas, podas, enchertias, etc. Debita-se portanto pelo custo das sementes, dos estrumes e dos trabalhos de homens ou de animaes e machinas, fazendo uso do poço de producção, se tudo é fornecido pelas contas productoras do lavrador, e o preço corrente se se tracta de generos comprados, ou de serviço de animaes alugados.

Debita-se por todas as despezas feitas com a colheita dos diversos productos, sua debulha, por todas as preparações que experimentem, antes de darem entrada no armazem; pelo transporte e armazenagem.

Debita-se pela parte que lhe competir nas despezas geraes, nos gastos de casa, na renda, contribuições e quaesquer outros encargos da propriedade ou da cultura.

Credito. — Porque as culturas são diversas, variados tambem são os differentes artigos de receita.

Deves-se creditar esta conta por todos os productos que a terra forneça durante o anno agricola. Se estes productos são fornecidos ás outras contas de gados, de terras, etc., faz-se applicação do preço da venda que figura na escripturação. Credita-se com o *armazem* por todos os productos que aqui derem entrada durante o anno, ou no fim, quando se opera o balanço geral.

Credita-se com a conta de avanços ao solo, por todos os valores que continuam em ser, ficando de reserva no solo para serem utilisados pelas culturas subsequentes.

O preço da producção de que fallamos deve entender-se no sentido que lhe ligamos nas considerações preliminares que precederam a determinação do debito e do credito; porque como dissemos nem sempre que se faz uso das contas por terras é possivel obter o preço de producção de cada genero. É facil quando a terra é submettida a uma ou duas culturas, mas difficil, e mesmo impossivel quando as culturas são em grande numero.

Saldo — Depois de passadas as partidas *de avanços ao solo,* ou quaesquer outras que passem para o inventario, pode-se saldar esta conta de dois modos. Se foi possivel repartir o preço na producção pelos productos colhidos, toda a colheita dá entrada, por este preço, na conta de armazem. Se não fôr possivel senão fazer uso do preço corrente, para avaliar os productos, deve-se então realisar o saldo pela conta de perdas e ganhos.

Thaer aconselha o preço corrente e por isso obtem logo o beneficio ou producto liquido de uma terra. Convém notar a este respeito, que muitas vezes, senão quasi sempre, o verdadeiro resultado da producção só apparece quando os productos são effectivamente convertidos em dinheiro.

Se não fôra embaraçoso conservar as contas de terras abertas até que os productos se realisassem, seria este o melhor meio de avaliar com rigor o verdadeiro resultado da producção de uma terra.

O conselho a tomar é que cada um na sua situação especial, prefira o que maior somma de resultados vantajosos lhe der, estudando com attenção todas as circumstancias influentes.

(Continua.)

A. M. Santos Viegas.

Digitized by Google

O gado suino do districto de Beja

A especie suina tem no nosso paiz grande importancia como fornecedora de animaes de ceva, dos quaes os despojos são quasi indispensaveis para a satisfação de nossos usos culinarios.

O porco bastece-nos vianda apreciavel, não só pelo seu fino sabor, mas porque reunida a preparações alimentares pouco nutrientes as torna mais nutritivas e gostosas.

Todos sabem o grande consumo, que tem os despojos do porco nos grandes centros de população, e o muito que os individuos de todas as classes da sociedade os apreciam. Nos campos é a carne do porco, quasi a unica, que entra na alimentação do povo rustico que se entrega ás lidas agrarias; ella lhe serve de grande auxiliar e correctivo dando ás preparações alimenticias, em que as substancias vegetaes entram em muita quantidade, qualidades saporificas e altrizes, que as torna sufficientemente appeteciveis e alimentosas.

Desde ha muitos annos que a carne do porco é considerada como alimento agradavel e nutritivo. Os romanos occuparam-se da arte de cevar o porco; vê-se por Horacio, Juvenal e Varrão o caso que elles faziam d'este precioso animal: Horacio obsequiava seus amigos offerecendo-lhes leitões, e gostava muito da carne de porco; Juvenal julgou-o proprio para banquetes «*animal, propter convivia natum.*» Varrão pensou do mesmo modo dizendo: «*Suillum pécus donatum naturâ dicunt ad epulandum.*» Antigamente tambem o offereciam em sacrificio aos deuses: «*Prima Céres avida est sanguine porcæ* etc.»

A importancia agricola d'este animal é mui manifesta; elle aproveita na sua alimentação residuos e restos da producção da terra que os outros animaes domesticos não comem; por este facto tem o agricultor com a creação e ceva do porco o proveito de converter em substancia animal de bastante valor productos que seriam inteiramente desperdiçados ou que unicamente aproveitaria como estrume. Além d'isto o porco dando, como alimento, aos servidores ruraes, robustez, uma organisação vigorosa e conveniente para os trabalhos da cultura dos campos, ainda indirectamente, é util á agricultura.

O estado de aperfeiçoamento em que na Inglaterra, França e outros paizes da Europa está o gado suino, a existencia de grande numero de raças porcinas dotadas de excellente conformação, muita precocidade e faculdade cevadiça, provam sobejamente quanto este gado é apreciado, e os bons proventos que os creadores e cevadores d'elle tiram.

O districto de Beja, attentas as circumstancias que n'elle se dão, é com referencia a este ramo da industria pecuaria, um dos mais importantes do reino. Os extensos montados que possue povoados, na maior parte, de bellas azinheiras, a espontaneidade com que grande porção de suas terras se convertem em densos chaparraes que mais tarde poderiam ser famosos montados, se o homem com a fouce roçadora e o fogo não destruisse as pequenas arvores que sem a intrevenção do agricultor iam povoando a terra, para submetter o solo em que ellas vegetavam á cultura cereal, ou simplesmente para obter bom pasto para o gado caprino, finalmente a fertilidade de grande porção de seus campos, e a boa raça porcina que n'elles existe, tudo nos ensina que n'este districto a creação e ceva do porco póde muito prosperar e tomar grande incremento.

Em geral as raças porcinas estão em relação intima com certas circumstancias economicas e habitos particulares; por isso quasi sempre deixam de apresentar as differenças de typos e signaes caracteristicos que os climas imprimem nas outras especies domesticas.

As conveniencias dos agricultores e habitos dos consumidores motivam a existencia e conservação de raças porcinas differentes, emquanto á corpulencia e qualidade de carne que fornecem. Vemos entre nós nas provincias do norte a estima e apreço em que teem os porcos ali creados por serem pouco atoucinhados e abundarem em carne, emquanto que nas do sul muito presam o porco alemtejano pelo alto toucinho que fornece e d'este fazem illimitado uso.

O que deixamos dito com respeito ao nosso paiz acontece em outros pontos da Europa. Na França alguns creadores tem deixado de empregar, como reproductores, individuos das raças porcinas d'*Essex* e *Leicester*, por notarem que os productos eram menos abundantes em carne, mais atoucinhados e pequenos, que os das raças que possuiam; emquanto outros teem

Digitized by Google

empregado as raças pequenas e atoucinhadas, como melhoradoras, por estas possuirem, em mais subido grau, qualidades que elles já muito apreciavam nos seus porcos.

As raças porcinas em geral não apresentam as differenças que n'outras especies domesticas notamos, o resultado das influencias do solo e clima, porque apesar de na Escocia, e em alguns pontos da França, segundo refere mr. Magne [1], o porco trabalhar preso á charrua com o burro, e no Hanover [2] terem reconhecido superioridade no estrume do porco comparado com o guano, como adubo para solos de certa natureza, comtudo a especie suina tem sido considerada unicamente pela sua aptidão para a ceva, pois o trabalho e estrume que póde produzir até agora ainda não tem convidado o agricultor a mantel-a e entretel-a com vistas nestes productos; e os creadores de porcos, unicamente com o intuito de os terem em condições de poderem dar bons proventos como animaes de ceva, cuidam em os subtrahir ás influencias do solo e clima quando estes exercem uma acção desfavoravel ao resultado que pretendem conseguir. Mas o gado suino dos creadores que não tiverem os precisos cuidados na reproducção, alimentação e regimen, tendentes a neutralisar a acção de taes influencias, hade, necessariamente, resentir-se desta falta, e estar em relação intima com a fertilidade e natureza do solo e caracter do clima aonde fôr creado.

Neste districto as circumstancias economicas são as mesmas em quasi todas as localidades, e os agricultores tratam esta especie de gado com maior cuidado do que outras de tanta ou mais importancia que a suina; sobretudo a alimentação é sempre tendente a evitar que o solo, pela sua pouca fertilidade, ou por circumstancias eventuaes que tragam a escassez de pasto, exerça uma influencia desvantajosa para nutrição e desenvolvimento destes animaes. Unicamente ao sul do districto, e principalmente em parte dos concelhos de Mertola, Almodovar e Odemira, aonde estes cuidados são mais necessarios em vista das circumstancias desfavoraveis que se dão nos terrenos destes concelhos, é aonde os agricultores, creadores de porcos, menos cuidam na alimentação destes animaes; é devido a esta falta e aos crusamentos repetidos com os porcos bravos, o gado suino destas localidades, conhecido pela denominação de *bisaros*, differe muito do dos outros pontos do districto, não só com relação á corpulencia e conformação, mas ainda no que respeita á precocidade e poder cevatriz.

Não obstante crermos em que não existe differença alguma de procedencia que motive o apparecimento destas duas qualidades de porcos, não podemos deixar de estabelecer duas raças, bem distinctas em virtude das differenças de conformação, caracteres e aptidão cevadiça que existe entre os porcos *bisaros* e os das outras localidades do districto. Estas duas raças são: a *alemtejana* e a *bisara* do Alemtejo.

A raça porcina *alemtejana* é tida por alguns zootechnistas, como pertencente á afamada raça, conhecida na Europa por *napolitana*, e que tanto contribuiu para a formação e melhoramento de algumas raças suinas de Inglaterra que hoje gosam de grande reputação e são preconisadas como melhoradoras d'outras, em França e mais paizes.

A raça *napolitana* é creada como indigena em Portugal, Hespanha, Malta, Toscana, e Calabria; [1] a variedade creada na Calabria é a mais conhecida na Europa é motiva a denominação que dão a todas as outras.

Em Portugal denominam *alemtejana* esta raça, por ser na provincia do Alemtejo aonde se encontram e criam em grande quantidade os individuos que a representam.

Os individuos da raça suina *alemtejana* que neste districto existem apresentam a seguinte conformação e caracteres; estatura meãa, dorso longo e direito ou ligeiramente ensellado, ventre descahido, cabeça curta, tromba ponte-aguda, largas faceiras, papada muito pronunciada, orelhas medianas e inclinadas para diante, ossos delgados, pernas curtas e costellas bem arqueadas.

Nos individuos desta raça a côr das cerdas é ordinariamente a preta, castanha ou ruiva; ha variedades em que predominam os individuos de côr preta, e outros em que a côr ruiva é mais commum.

[1] *Hygienne Veterinarie appliquée Tom.* II.
[2] *La culture écho des comices — Tom.* IV *pag.* 445.

[1] *Magne Hygiene Vetcrinaire appliquée Tom.* II.

Digitized by Google

Os porcos da raça *bísara* do Alemtejo são de estatura muito pequena, cabeça muito comprida e ossuda, orelhas pequenas e hirtas, pequena papada, dorso estreito, espinha dorsal convexa e pequeno quarto posterior. Nesta raça a côr mais commum é a preta ou ruça escura; alguns individuos apresentam malhas de um branco amarellado.

Houve tempo em que os porcos desta raça se encontravam em todo o Campo d'Ourique; hoje felizmente, em virtude de muitos creadores os terem abandonado e substituido por outros de raça melhor, quasi que unicamente existem na serra que divide a provincia do Alemtejo da do Algarve.

Apesar disto o porco do Campo d'Ourique, talvez em consequencia da falta de cuidados na sua alimentação e regimen, e dos crusamentos fortuitos que repetidas vezes tem logar com os *bisaros* e javalis, sem pertencerem á verdadeira raça *bísara* de que fallamos, apresentam algumas qualidades e caracteres desta raça.

Os concelhos aonde existe o melhor gado suino deste districto são os de Beja Moura, Serpa, Cuba e Barrancos; afóra estes extraordinariamente se encontra em um ou outro dos concelho distantes creadores que possuam bom gado suino.

Em quasi todos estes concelhos ha mais de uma variedade, e grande numero de lavradores, possuem cada um a sua, que conservam com esmero ou por lhe attribuirem qualidades, em alguns casos, de consideração, ou em virtude dos lavradores lhe darem a preferencia quando nas feiras tratam da compra e escolha de porcos para céva ou creação.

As differenças que notamos entre estas variedades, não são grandes, e em alguns casos, tem unicamente relação com a aptidão cevadiça e precocidade; comtudo no que respeita á conformação e caracteres existem differenças de alguma importancia.

Os typos mais desimilhantes que temos encontrado nas variedades da raça *alemtejana* que existem neste districto são dois.

Espinha dorsal comprida, garupa ligeiramente descahida, dorso um pouco ensellado, membros curtos, arcalouço de osso delgado, costella arqueada, papada muito grande, côr escura — preta ou de castanha madura — poucas cerdas; é um dos typos que denominaremos *mollarinho*[1] para o distinguirmos do outro a que chamaremos *cerdozo*; os individuos que a este pertencem tem menos comprimento de espinha e esta direita ou ligeiramente convexa, menor papada, os ossos mais grossos, costella menos arqueada, menor estatura, cerdas bastas o ordinariamente de côr ruiva.

Alguns lavradores possuem variedades, que não apresentam reunidos todos os caracteres como aqui os deixamos descriptos; mas que se approximam d'um ou outro destes typos.

Com relação á precocidade e aptidão cevadiça que corresponde a cada um dos dois typos, não concordam todos os creadores e cevadores; uns teem as variedades *mollarinhas* como as mais vantajosas; outros opinam pelas *cerdosas:* ambas teem os seus defensores, muitos d estes apaixonados ou firmados em observações pouco rigorosas. O resultado que obtivemos das nossas indagações, com referencia a este assumpto, foi o seguinte: os porcos das variedades *mollarinhas* adquirem maior estatura, são mais mimosos e menos precoces que os das *cerdozas,* e tambem mais aptos que os d'estas, para a céva na possilga onde adquirem grandes pezos; os das variedades *cerdozas,* pela sua precocidade, conformação, rusticidade e aptidão cevadiça, são mais proprios e adquados ao regimem a que actualmente aqui costumam subordinar este gado, e ao methodo de céva no montado: e como *cevões*[2] são inferiores aos outros, isto é, contrariamente ao que n'estes succede, desenvolvem menor poder cevatriz na possilga, do que no montado.

Parece-nos que na compleição que dissémos ser peculiar a cada um dos typos, encontramos a explicação d'estes factos.

Os porcos *mollarinhos,* são de uma organisação delicada e pouco aptos para a céva ambulante, em que teem de mudar amiudadas vezes de logar, para procurarem o alimento e a agua; este exercicio principalmente quando estão em meia céva, fatiga-os e promove-lhes perdas de substancia, que fazem perturbar o progres-

[1] Alguns lavradores servem-se deste termo para designarem nos porcos a qualidade de serem pouco encabellados e terem a pelle fina e macia.

[2] Dão n'estes districtos a denominação de *cevões* aos porcos que são cevados na possilga.

Digitized by Google

sivo augmento de pezo e o perfeito aproveitamento da alimentação que consomem, d'onde provêm certamente o mesmo poder cevadiço que elles parecem desenvolver no montado.

Os porcos de variedades *cerdozas* são mais aptos que os primeiros para a céva no montado, tem uma organisação vigorosa, são mais rusticos e ossudos e por isto não soffrem, como aquelles, com o regimem pastoril, pelo contrario habituados a este regimem, desde pequenos, melhor se cevam no montado do que na possilga, em quanto que nos outros o poder do habito é contrariado pelo desfavor da organisação.

Temos portanto variedades apropriadas para a céva no montado e outras aptas para a céva na possilga; e empregando os termos de que commummente aqui se servem: variedades que fornecem *porcos de vara* [1] variedades que fornecem *cevões*

Os porcos existentes no Campo d'Orique e que, como já dissemos, substituiram os *bisaros* que antigamente ali havia, procedem das variedades aperfeiçoadas, e se não apresentam os caracteres e qualidades d'estas variedades, é devido á falta de cuidados na alimentação e aos cruzamentos que repetidas vezes se fazem com os *bisaros* e porcos bravos que n'aquelles sitios existem: por isto afastam-se dos typos de que fallámos e tem alguns caracteres dos *bisaros*, sendo comtudo mais precoces e de maior aptidão cevadiça que estes.

No concelho de Beja ha uma raça ou variedade suina denominada da *Quinta de S. Pedro* que differe das outras de que temos fallado. O pequeno numero de individuos que hoje a representam, são de maior estatura que os das outras variedades; tem o dorso largo e direito, membros grossos, quarto posterior musculoso, papada grande, cerdas bastas e de côr russa, ou pêga; emquanto á precocidade e aptidão cevadiça, não differem dos das variedades *cerdosas;* não teem como estes toucinho muito alto, mas abundam mais em carne e banhas.

Esta raça, segundo nos disseram, é muito antiga; emquanto á sua procedencia nada sabemos, mas a estatura, côr, qualidade de carne e grossura de ossos, que apresentam os individuos que a ella pertencem e que os faz differir dos das outras variedades, nos leva a crer que houve cruzamentos entre individuos da raça *alemtejana* com os de alguma variedade *bisara* das provincias do norte, que motivaram taes differenças.

Estes porcos, são geralmente pouco procurados pelos lavradores, em virtude de não serem de côr ruiva ou preta, unicas que apreciam como as caracteristicas das boas raças porcinas.

Passando a fallar da manutenção, creação, reproducção e ceva do gado suino d'este districto, occupar-nos-hemos, em primeiro logar, das praticas adoptadas pelos grandes creadores, e depois trataremos das seguidas nas pequenas explorações d'este ramo da industria pecuaria.

Muitos lavradores, se occupam simultaneamente da creação e ceva do gado suino; outros ha que unicamente são ou creadores ou cevadores.

As praticas, que os grandes creadores de porcos das diversas localidades d'este districto, adoptam no tratamento d'este gado não apresentam grandes differenças; unicamente nos sitios aonde dissémos que existia a raça *bisara*, diversificam alguma coisa, e estas differenças mencionaremos quando fallarmos da dita raça.

O regimen a que submettem os porcos é ordinariamente o mixto. Estes animaes, reunidos em rebanhos e guardados por um ou mais pastores, andam nas pastagens durante o dia, e á noite são recolhidos em estabulos, principalmente quando o tempo está invernoso. Além do alimento que nas pastagens encontram, dão-lhes alguma comida, uma ou mais vezes por dia, conforme a qualidade e quantidade de pasto que ha no campo aonde são apascentados.

As pastagens são de differente natureza e é differente tambem o alimento, que os porcos n'ellas encontram; nos montados o alimento principal é a bolota, além d'este as hervas e raizes que no solo expontaneamente nascem e crescem tambem são apprehendidas por estes animaes; nos olivaes, em certas épocas do anno, o pasto natural é o unico alimento que o gado encontra, mas logo depois de feita a colheita da azeitona, fica no chão algum fructo que tambem serve de alimento; nos rastalhaes, além das hervas e raizes que na terra existem, os porcos comem muitas espigas da calmifera que ali foi se-

[1] Dão aqui a denominação de *porcos de vara* aos que são engordados nos montados.

Digitized by Google

gada, quando, como ordinariamente acontece, o lavrador não manda fazer a respiga ou para evitar despezas ou para tornar mais nutritiva a alimentação n'estas pastagens. G. A. GAGLIARDINI.

Continua.)

O OIDIUM [1]

Esta condição dá-se mais depressa, e mais vezes, no sul do que no centro; antes e mais vezes, no centro do que em o norte: tal circumstancia na temperatura é mais frequente nas margens do mar do que no interior das terras; mais certa em alguma altura acima do solo, do que junto ao mesmo solo.

Por isto se vê o *oidium* desenvolver-se mais energicamente, e com mais constancia, no sul, do que para o centro e norte; assim vê-se que as margens do mar são mais atacadas do que o interior das terras; e é por isso que se vêem as latadas do sul, centro e norte, mais atacadas do que as vinhas baixas: no centro e em o norte veem-se quasi sempre as latadas atacadas pelo flagello, emquanto que as vinhas baixas, a maior parte das vezes, estão exemptas d'elle.

Por consequencia devemos comprehender:

1.° a razão, porque o *oidium* se semêa e vegeta um anno, e porque não vegeta no seguinte;

2.° a razão, porque apparece cedo ou ou porque apparece tarde;

3.° a razão, porque ataca mais no sul do que ao norte;

4.° a razão, porque causa mais estragos em um logar, e menos em outro;

5.° a razão, porque ataca as vinhas, que se acham longe do solo, e não ataca algumas que se acham proximas d'este.

Devemos tambem comprehender, com egual facilidade, empregando alguma reflexão, como as vinhas esladroadas, capadas, despampanadas não podem ser atacadas; emquanto que as vinhas visinhas, a que se tinham conservado todos os seus rebentões, offerecendo assim sempre superficies onde o *oidium* se póde semear, germinar nas melhores condições, e prosperar, são destruidas pelo flagello.

Podemos ainda comprehender como o *oidium*, se multiplica quasi exclusivamente sobre as superficies verdes, novas e tenras; e como quanto mais uma vinha é vigorosa e se acha em estado de vegetação permanente e luxuriante, mais ella offerece um terreno extenso e favoravel á semente.

Emfim, não se deve perder de vista, que, propagando-se o *oidium* por meio da atmosphera, a visinhança e o contacto dos corpos *oidados* é mais perigoso e merece uma maior attenção.

Devo dizer ainda que a humidade do ar, ou do logar, junta ao seu calor permanente, acima de 16 gráus e abaixo de 10°, auxilia muito o desenvolvimento do *oidium*, emquanto que o calor secco, á medida que se approxima mais de 45 gráus, o suspende no seu desenvolvimento e o mata mesmo quando elle chega a este gráu extremo: a approximação da vinha ao terreno opera favoravelmente n'este ultimo caso, porque a superficie do solo apresenta os extremos do frio e do calor.

Resulta do que precede, primeiro que a melhor condição da vinha, para escapar aos mais graves effeitos do *oidium*, é estar a cepa baixa; a sua segunda condição mais favoravel é ser a vinha esladroada e despontada ou capada a maior quantidade de vezes e o mais completamente possivel; quanto á sua exposição ao norte, ao centro e ao sul é preciso necessariamente soffrel-a, e cuidar em destruir o *oidium* pelo seu unico especifico conhecido, o enxofre.

Tem-se proposto e experimentado, com melhor ou peior resultado, para prevenir e para curar a vinha, tudo o que é possivel imaginar, por meio de pós, de lavagem e envolturas; coisa alguma tem excedido o enxofre, coisa alguma o tem egualado na sua acção curativa e proficua sobre a vinha. Os envoltorios, por meio de varias substancias glutinosas, tem dado alguns bons resultados parciaes, mas se elles impedem o *oidium* de viver e desvolver-se, não embaraçam menos os fructos e as folhas de se desenvolverem; e, effectivamente, o mal que os envoltorios causam tem tornado muito contestavel o bem, que ao principio se tinha dito d'elles.

E, além d'isso, para que se hão de fazer ainda novas experiencias, quando o enxofre offerece um meio seguro, pratico, adoptado contra o inimigo; e já que o seu emprego constitue um correctivo efficaz, e um estimulante energico da vegetação e da fructificação da vinha?

[1] Continuado de pag. 72.

Digitized by Google

Tornando á minha comparação da caça, direi: quem procurará apparelhos, laços, ferro e zinco, etc., havendo o chumbo que é mais seguro, mais barato e consagrado pela pratica?

Não me occuparei, pois, senão do enxofre empregado contra o *oidium*; enxofre sublimado, bem puro, bem polverisado, bem secco ao sol, ou mesmo em estufa, como mr. de la Vergne recommenda que se obtenha e empregue. Supporei, em primeiro logar, que cada proprietario se tenha munido de bons folles, de caixas de borla, ou simplesmente de taboleiros para lançar o enxofre, que o lancem á mão como faz um semeador aos cereaes, e sobretudo que se tenham munido de outras tantas vezes sessenta kilogrammas de flor de enxofre, quantos hectares de vinha estiverem ameaçados do *oidium*.

Não se alterando o enxofre, quando está posto em um logar limpo e secco, deve-se sempre fazer provisão d'elle, com anticipação, porque se n'um anno não é preciso empregal-o, nos annos seguinte elle será preciso, e se o *oidium* chegar a desapparecer, o que é pouco provavel, este enxofre servirá ainda perfeitamente de correctivo e de estimulante para as vinhas.

Custando a 35 francos cada 100 kilogrammas, os 60 kilogrammas custam 21 francos, empregados por hectare; isto é, uma pequena somma, que junta ao preço de um folle (que é o melhor instrumento) de uma blusa comprida e ligeira e d'um par de oculos, por cada dois ou tres hectares, não fórma um adiantamento de precaução excedente a 26 francos por cada hectare; quanto ao tempo necessario para bem operar n'esta extensão, varia de quatro a seis dias; e a despeza de mão de obra póde ser estimada na média de 12 francos e 50 centimos.

Em summa, uma despeza de 40, e mesmo de 50 francos, para salvar uma colheita de um valor dez vezes, vinte vezes maior, deve ser sempre feita por qualquer pessoa que raciocine.

De qualquer modo que o enxofre seja lançado á vinha deve ser sempre applicado a todas as partes verdes, sem excepção, por cima e por baixo das folhas, na base como na extremidade dos rebentões, sobre as uvas, e sobre os renovos; não é que o enxofre deva cobrir absolutamente todas as superficies para bem operar, mas sim a fim de que espalhado egualmente por toda a planta, elle envolva, por assim dizer, a cepa nas suas irradiações ou emanações, tanto chimicas como physicas.

Aqui se levanta naturalmente uma grave questão: o enxofre opéra chimicamente contra o *oidium*, ou opera por meio de vibrações odoriferas.

Mr. de la Vergne pensa que aquella operação se faz chimicamente; mr. Forest está convencido que ella se faz physicamente.

Mr. de la Vergne reconheceu que as partes verdes da vinha excretam azote ou substancias azotadas, e julga que estas excreções são o nutrimento do *oidium*. Esta maneira de ver concorda exactamente com o que se observa nos cogumelos. A maior parte dos cryptogamas contêm muito azote e não vegetam senão sobre excreções azotadas; cada especie de cogumelo corresponde, em geral, a uma excreção especial, e é assim que a vinha talvez alimente o seu parasita. Mr. de la Vergne terá talvez achado mais azote excretado pela especie *carbenel-sauvignon*, e por certas outras especies de cepas delicadas e mais sujeitas ao *oidium*, do que pela especie *folle* branca e outras especies de cepas mais ou menos rebeldes á infecção *oidica*; elle explica pela differença ou producção do azote por cada cepa, a differença na sua facilidade em receber aquelle parasita. Por fim admitte que certos terrenos e certas condições de humidade, certas terras novas e sobretudo os extrumes, pódem augmentar muito as excreções azotadas d'uma mesma cepa, e explica assim tanto a sua immunidade como a sua infecção.

Alcançada e estabelecida esta base, elle admitte que o enxofre, pelas suas emanações gazosas, sob a influencia do calor acima de 16 gráus, se transforma em acido, apodera-se do azote combinado com o hydrogenio do vapor da agua, cujo oxygenio o enxofre devé, sem duvida, ter tomado, e apresenta como prova da sua maneira de vêr, o sulphato de ammoniaco obtido por meio da lavagem dos renovos *oidados* que tenham sido enxofrados.

Se non è vero é ben trovato.

A opinião de mr. Forest não é tão scientifica, mas não é menos curiosa, nem menos bem achada. Mr Forest diz simplesmente: quando faz frio abaixo de 16 gráus

Digitized by Google

o enxofre não cheira nada; quando faz calor acima de 16 gráus, o enxofre espalha um cheiro muito forte; ora, o enxofre não mata o *oidium* quando faz frio, que é quando não expande cheiro algum, e mata-o quando faz calor, que é quando cheira muito, logo é a fragancia do enxofre que mata o *oidium*.

Este syllogismo é vigoroso, e é tanto mais seductor, quanto as suas proposições maiores e menores são verdadeiras e conformes com a observação e com a experiencia.

Outro dia, submetti eu este raciocinio a mr. de la Vergne, que, como homem de espirito e de instrucção, me disse reflectindo: «Será pois o enxofre no estado dynamico que mate o *oidium*? é um ponto de vista interessante; o oxygenio electrisado (o ozone) tem realmente um poder especial, porque razão não o terá tambem o enxofre aquecido?»

Eis como os homens verdadeiramente superiores discutem as opiniões differentes das suas; não vêem n'ellas senão uma occasião mais de achar a verdade.

Qualquer que seja a differença na maneira de encarar o modo da acção do enxofre contra o *oidium*, acha-se que uma e outra dão egualmente razão aos escriptos, ás lições, e ás praticas de mr. de la Vergne.

Com effeito, se o enxofre não opéra senão n'uma temperatura superior a 16 gráus, é perfeitamente inutil espalhal-o, e expol-o a ser lavado pelas chuvas, sacudido pelos ventos, e annullado, em uma grande parte, na sua força de irradiação, antes da apparição do *oidium* que se desenvolve precisamente nas mesmas condições, em que o enxofre possue toda a sua força; além d'isto, antes da apparição do *oidium*, sobre que opéra o enxofre? sobre os esporulos? Mas os esporulos são ovos, que não teem vida, e que não exigem azote para os entreter; o enxofre não póde pois ter nenhuma acção preventiva sobre o *oidium*, pois que não póde destruir as suas sementes nem physica, nem chimicamente. Tenho ouvido repetir este anno, por um grande numero de vinhateiros do Var, que os seus enxoframentos tinham dado menos resultado em 1862, porque os tinham feito preventivamente, durante um tempo frio, e que o *oidium* não tinha apparecido, senão muito tempo depois dos enxoframentos. Vi este anno varios proprietarios na *Charente Inférieure*, que em 25 de maio tinham já enxofrado; ora, o abaixamento de temperatura e as chuvas, que se seguiram desde esta época, devem ter embaraçado o desenvolvimento do *oidium*, segundo creio, e o enxoframento feito teria já sido annullado na sua acção, quando o *oidium* appareceu. Por consequencia é preciso enxofrar de novo, logo que o *oidium* apparecer, sob pena de o ver destruir a colheita.

A melhor pratica é, pois, realmente esperar a apparição do *oidium* para enxofrar, mas é preciso enxofrar logo que appareçam os primeiros signaes do desenvolvimento d'este cryptogama.

Em uma vinha ha sempre, como diz mr. de la Vergne, certas cepas, ou certas partes em que o *oidium* se mostra alguns dias antes da invasão geral; não ha vinhateiro algum que não tenha feito esta observação. Logo desde os primeiros indicios é preciso proceder a um enxoframento geral e regular no pedaço da vinha que se achar ameaçado. Mr. Forest aconselha: primeiro, atacar o ponto em que apparece a doença, com um rigoroso enxoframento de contorno porque elle liga grande importancia ao contagio pelo contacto, pela visinhança, pela atmosphera e suas correntes. Estes pontos doentes são faceis de reconhecer pelo aspecto geral d'uma cepa: as extremidades dos seus rebentões e as suas folhas novas são de um aspecto triste e secco; a sua côr é esbranquiçada e o limbo das folhas, retrahido para as pontas, deixa adivinhar que o *mycelium* do parasita se oppõe já ao seu desenvolvimento; e bem depressa as pontas (ou extremidades dos rebentões) se cobrem de bulores de um branco sujo, e o *oidium* torna-se visivel a todos.

Na pratica do enxoframento mr. Forest aconselha que se capem as extremidades dos sarmentos a um metro de comprimento, porque a observação e a experiencia lhe tem provado que o *oidium* se propaga, sobre tudo, pelas extremidades dos rebentões, e dos renovos, e segundo as minhas observações posso confirmar este facto!

Não sómente é preciso fazer a operação do enxoframento na primeira apparição do *oidium*, mas na segunda e terceira apparição: desde 20 de maio a 10 de junho, desde 20 de junho a 30 de julho, e, depois, desde 15 de agosto a 5 de setembro, um pouco mais tarde ou um

Digitized by Google

pouco mais cedo, segundo o clima. Taes são as épocas em que a mais viva vigilancia deve ser exercida, e em que os tres enxofiamentos devem ser feitos, no caso em que appareça o *oidium;* o que corresponde, pouco mais ou menos, ás tres épocas de vegetação: antes da flor, depois da flor, e na fructificação. Além d'estes tres enxoframentos, aconselha mr. de la Vergne, e com razão, que se faça mais um, mas ligeiro, aos rebentões da seiva do mez de agosto; este quarto enxoframento torna-se inutil, em todas as partes, em que se supprimirem as pontas pela capação e se despampam novamente e desfolham nos mezes de julho e agosto.

Mr. de la Vergne diz que, todas as vezes que o *oidium* for atacado no momento da sua apparição, e antes que tenha coberto a vinha com o seu cinzeiro, o bom resultado é certo; o que não acontecerá se o *oidium* for atacado demasiadamente tarde e na occasião do seu desenvolvimento completo; n este caso, depois de um primeiro enxoframento energico, é raro que um segundo, repetido oito dias depois, não acabe a cura começada pelo primeiro enxoframento.

Não sei se comprehendi bem mr. Forest e mr. de la Vergne nas conversasações que elles me tem feito a honra de estabelecer comigo a respeito do *oidium.*

Se eu exponho mal o seu pensamento, e não tenho indicado bem as praticas que elles aconselham, peço-lhes que o digam sem reserva. Não tenho, nem posso ter, pertenção alguma na questão sobre o *oidium,* senão a de dizer a verdade: mas o que posso affirmar, e o que estou prompto a demonstrar com factos, sem numero, de que eu tenho tomado nota e observado nas minhas longas peregrinações viticolas, é que os desfolhamentos e os enxoframentos praticados, como acabo de dizer, triumpham sempre e perfeitamente do *oidium*; que por toda a parte, os desfolhamentos e o enxoframento são seguidos d'um crescimento de vigor e de fecundidade largamente renumeradores do trabalho que se tem tido em enxofrar as vinhas; que só o enxoframento é úm correctivo e um estimulante precioso, e que o seu uso deve ser preventivamente praticado todos os annos, como o de todo e qualquer correctivo e adubo da vinha.

(Dr. Jules Guyot—*Journal de agriculture pratique.*) O. L.

CHRONICA AGRICOLA

(LISBOA 20 DE AGOSTO)

Estamos na força dos caniculares; e o tempo secco e quente de dia, como é proprio da quadra, não se acompanha dos copiosos rocios da noite, que tão gratos são aos fructos que agora sazonam.

Mal se amacia a pelle á uva, que é uva ainda, soffrendo esta por partes muito do sol ardente. Ensoam os figos, caindo ás camadas, prejuiso consideravel ahi onde a sua cultura é um ramo importante da grangearia.

E tamanha secca, pegada do principio do anno, affectando muito os manaciaes, ora quasi estillicidios apenas, põe a enxuto arroios e ribeiros, á mingoa mais grossos caudaes; faltando assim aguas bastantes e *proprias* para a abeberação do gado, que não pouco adoece no Alemtejo por simillhante causa; para as irrigações dos milhos, cuja producção amesquinha; para a actuação de azenhas, cuja inacção importa a falta de farinha, ahi onde a moagem se faz só por quédas d'agua. Constanos com effeito, que esta falta sobe já a ponto tal no districto de Bragança que ha requerimento ao governo para que conceda a entrada livre, pela raia, de farinhas e pão cosido d'Hespanha.

Corre, portanto, para tudo isto, mau tempo, tempo secco de mais. Mas bom vae elle para as colheitas da epoca.

Tem havido *bom sol na eira,* embora falte a *chuva no nabal.*

E se chuva cae, circumscripta, tempestuosa, torrencial e devastadora é, como essas de que rezam as *locaes* transmontanas, que rompendo de tempestade sobre as povoações das fraldas norte e sul da serra de Santa Comba, concelho de Valpassos e Mirandella, em 28 de junho; e sobre as cinco freguezias que demoram na fralda e declive norte da serra Brunheiro, concelho de Chaves, em 28 de julho — levaram ahi a desolação e miseria, arrancando arvores, desmoronando socalcos, arrastando a flor da terra e com ella as searas, renovos e fructos que sopesava.

Que clima tão desconcertado não está sendo este nosso clima!? — Clama elle pela arborisação que minora taes desconcertos. Mas clamará em vão que o interesse egoista responde-lhe com a machada do carvoeiro a abater, ainda hoje no Alemtejo e Ri-

Digitized by Google

batejo, o melhor de seus arvoredos, não dando os *resalvos* d'uns, tenros ainda, para os cegos *desbastes* d'outros, mais annosos,

Mas se secco corre o tempo, desconcertado o clima secca e desconcertada nos parece que corre tambem já a nossa chronica. Deixemos por isso o tempo e o clima, e vamos para diante.

— Ainda o *oidium*. Mas que mais diremos delle do que dissemos na nossa primeira chronica deste anno, e do que diz o dr. Guyot no artigo, cuja publicação estamos fazendo? Pouco mais; por que as noticias que nos chegam, quadram ao conceito que ahi se produz. Temos porém a registrar um facto, que nos ha prendido a attenção: é, ver este anno carregar mais a molestia nos vinhedos das terras altas, e fraqueiras, e muito menos nas terras baixas e fortes, dando-se o anno passado o contrario d'isto. — Andará o *oidium* tambem afolhado? — E temos mais ainda a noticiar: que não deu resultado que preste o ensaio do *petroline* feito no Instituto agricola. O *petroline* limpa sim, do mal, as uvas, mas como que lhe envernisa o bago, atrophia ou impede o seu bom gradecimento, e atraza muito a sua maturação.

Enxofre e mais enxofre, mas enxofre bom e bem applicado. Só assim se alcança vencer senão extinguir similhante flagello.

Folgâmos muito, porque é um testemunho desta asserção, com a noticia que nos deu o sr. Vasconcellos Pinto, da esperançosa colheita que pende da sua grande vinha da Quinta das Varandas, uma das maiores vinhas dos campos do Ribatejo, e isto devido, como elle mesmo o confessa, á enxofração que lhe dera; cantando, é verdade, a palinodia, porque o sr. Pinto era um dos maiores descrentes e acerrimo impugnador da utilidade e efficacia da enxofração, procedendo essa descrença dos insuccessos obtidos nas primeiras enxofrações que praticou, insuccessos que elle agora attribue á má qualidade do enxofre empregado e ao mau processo que seguia na enxofração. — Esperâmos que sirva isto de exemplo aos mais vinhateiros do Ribatejo, e que se convençam d'uma vez para sempre: — que se todos á uma se deitarem a enxofrar com bom enxofre e nos devidos termos, conseguirão infallivelmente vencer o terrivel inimigo. — É verdade que subsiste o receio do ingrato cheiro que o enxofre pode communicar ao vinho por si e pelo desenvolvimento do acido sulphydrico, o qual, como dissemos n'uma das chronicas passadas, se se pode eliminar por repetidos trasfegos, não são os vinhos do Ribatejo, maxime os do campo, para os auguentar sem risco de acetificação; mas talvez se alcance similhante depuração com um só trasfego, empregando o *apparelho de trasfegar* do sr. Maldant de Bordeaux, hoje muito usado em França para vinhos mesmos de peior quilate que os vinhos em questão. É uma especie de maçã de regador de fundo invertido, crivada de orificios por todos os lados, menos no fundo, e que se adapta facilmente á bocca das torneiras ordinarias. Aberta a torneira sae o vinho pelos orificios do apparelho, esparzido em chuva miuda, o que facilita a volatilisação do acido sulphydrico, caindo e depondo-se no fundo do dito apparelho as particulas d'enxofre, que no trasfego ordinario passam em grande parte no vinho trasfegado, continuando ahi a desenvolver o acido sulphydrico, e exigindo por isso novas trasfegações. — Custa o apparelho de trasfegar, de Maldant, em Bordeaux, 4 francos ou 720 rs.

— Recebemos do nosso amigo e collega J. G. Vieira, capitão veterinario do n.º 1 de cavallaria (Lanceiros) a seguinte communicação:

« No dia 21 de maio d'este anno foi abatido no matadouro publico d'esta villa (Estremôz) um novilho de dois annos, *hermaphrodita*, que apresentava um caso digno de se relatar, no seu apparelho genito-urinario: além dos orgãos que lhe pertenciam como macho, apresentava mais parte dos de fêmea por onde saía uma porção das urinas. Este animal, sendo por mim inspeccionado, encontrei uma perfeita vulva, collocada um pouco abaixo do anus, com os seus competentes labios e commissuras, no centro dos quaes havia um pequeno orificio pelo qual tinha logar a saida da urina; d'este orificio partia um pequeno canal membranoso que ia fazer junção com o da uretra, de tal forma que as urinas partindo da bexiga e chegando ao ponto de junção eram repartidas por ambos os canaes, havendo a notar que a quantidade recebida pelo novo orgão era em muito menor quantidade, e sua saida fazia-se por esguicho; este canal depois de extrahido com os competentes orgãos a que se achava ligado, foi assoprado para melhor

Digitized by Google

se poder analyzar, e o resultado foi que o vento introduzido n'elle tanto dava entrada na bexiga como saia pela uretra; as dimensões de similhante canal andavam pelas d'um canudo de penna de escrever» etc.

Agradecêmos esta communicação do nosso collega, e com quanto a expressão *hermophrodita* seja menos propia para significar esta ordem de anomalias, porque não ha em verdade simultaniedade de dois apparelhos sexuaes differentes, e perfeitos anatomica e physiologicamente, n'um mesmo individuo, mas apenas esboço d'um sexo e desenvolvimento maior d'outro, que nem sempre é perfeito, e que caracteriza o individuo — é certo que essa expressão é ainda apezar da sua impropriedade habitualmente empregada para denotar similhantes anomalias, accrescendo outra impropriedade, e, de locução, qual é: a de *hermophrodita macho e hermophrodita femea*, segundo a manif stação sexual predominante.

Vem a proposito desta noticia indicar o que a sciencia tem apurado ácerca das circumstancias em que apparecem casos de anomalia sexual na especie bovina, e da influencia desta anomalia sobre a fecundidade dos individuos que a accusam.

Apresentarêmos aq i apenas as conclusões que sobre similhante assumpto tirâmos d'uma correspondencia inserta no *Recueil* de *Medecine veterinaire* (4.ª serie, t. x : n.º 5 — maio de 1863 pag. 388):

1.º Toda a vez que uma vacca pare dois gemeos, um macho outro femea, este ultimo tem quasi sempre orgãos da geração mal conformados ou incompletos, e *é esteril.*

2.º Este facto fundado na experiencia dos cultivadores, confirmado por observações antigas e modernas, comporta todavia excepções, que não permittem consideral-o como uma lei fixa da natureza.

3.º A anomalia não se limita exclusivamente aos gemeos de sexo differente, póde apresentar-se tambem, *ainda que raro*, em gemeos do mesmo sexo.

4.º Em gemeos do sexo differente, a anomalia não é exclusiva á femea, apparece tambem no macho, o que é mais raro, e então a femea é regularmente conformada.

5.º A prenhez de dois ou mais gemeos, na especie bovina, póde pois ser considerada como a principal, mais certa e constante condição de hermaphrodismo, tanto mais que a anomalia dos orgãos genitaes, causa da esterilidade, não se tem ainda observado em machos ou femeas provenientes de gestações simples.

Sáe d'estas conclusões um aviso importante aos creadores de armentio, e é: que devem, attenta a quasi certeza da esterilidade das femeas procedentes de partos gemeos de differente sexo, e a probabilidade d'essa esterilidade nos machos procedentes tamb m de similhantes partos — não deixar para reproductores taes animaes, porque é incerta, baldada ou infructifera a sua reproducção.

— Eis aqui um resumo do movimento da cobrição effectuada pelos cavallos de lançamento pertencentes ao governo, existentes no deposito hippico do Instituto agricola, que foram deputados no principio de março d'este anno para diversos postos de cobrição:

1.º *Pôsto de Pancas* (concelho de Benavente). Foram para este pôsto os cavallos: Marialva (Alter) e Omar (arabe).

Concorrem 17 creadores com 82 egoas approvadas, sendo 43 acavalladas pelo Marialva, e 39 pelo Omar.

2.º *Pôsto das Varôndas* (concelho do Cartaxo) Padrearam neste pôsto os cavallos: Ahil (arabe), Kebir e Saffi (marroquinos.

Concorreram 22 creadores com 92 egoas approvadas, sendo 42 cobertas pelo Ahil, 29 pelo Saffi, e 21 pelo Kebir.

3.º *Pôsto de Almeirim.* Teve um só cavallo o Adbá (marroquino).

Concorreram 16 creadores com 35 egoas approvadas, que o dito cavallo beneficiou.

4.º *Pôsto d'Evora.* Foi para aqui deputado o Kebir que ahi só padreou no mez de maio, cobrindo 18 egoas pertencentes a 16 creadores.

5.º *Pôsto de Beja.* Esteve neste pôsto o Agdal (marroquino) que cobriu 38 egoas de 26 lavradores.

6.º *Pôsto de Coimbra.* Serviu aqui o Fronteiro mór (cavallo derivado d'Alter) cobrindo, de 9 de março a 19 de junho, 70 egoas.

Assim os 8 cavallos do deposito hippico do Instituto acavallaram ao todo 335 egoas boas de receber, apresentadas por mais de 100 creadores.

Ainda ha bem pouco tempo atrás, cousa de quatro annos, era necessario pedir a alguns lavradores, como favor, o ache-

Digitized by Google

garem uma que outra de suas egoas aos primeiros cavallos que o governo então offerecia; — tanta era a incuria e indifferença que corria pela selecta producção hippica. — Hoje, como se vê, o caso mudou. E são já insufficientes os cavallos apresentados para as egoas que lhes concorrem; poucos os postos, e poucos os cavallos que os servem.

Urge de necessidade augmentar uns e outros, e tambem promover o desenvolvimento de *postos particulares* servidos de garanhões de 2.ª ordem approvados para a cobrição de egoas de lista, sim, mas mais communs — reservando os postos do governo, bastecidos por cavallos da 1.ª plana, para egoas fantis das mais finas e selectas que se apurem.

A fóra o deposito hippicio do Instituto, o governo tem ainda o deposito da coudelaria nacional na Quinta de Nogueira em Traz-os-Montes, constante, esse deposito, de 4 cavallos: 3 marroquinos e 1 alter; — ajuda a manutenção d'outro deposito, em Aveiro, com 5 cavallos: 2 anglo-normandos 1 percheron, 1 alter e 1 hespanhol; — tem mais um cavallo percheron em Chaves, e um alter e 2 alemtejanos derivados desta raça — no districto de Vianna do Castello. — Não sabemos porém ainda nada do movimento de cobrição operado por estes cavallos na quadra finda. É provavel que não fosse inferior ao movimento do deposito do Instituto, 40 egoas em média por cavallo.

Portanto em todo o paiz, o governo só apresenta 21 cavallos propostos á cobrição de eguas fantis.

A nossa visinha Hespanha, contava, na estatistica cavallar de 1860, por conta do governo, em 33 paradas ou postos de cobrição, 276 cavallos, sendo 239 hespanhoes, 11 hispano-arabes, 10 arabes, 4 inglezes. 12 alemães; e em paradas particulares 452 cavallos approvados.

Veja-se em presença disto, comparando os dois paizes, tão analogos nas suas condições physicas e economicas e só differentes na sua extensão — quãmanha é a inferioridade absoluta e relativa em que estamos a respeito da apresentação de cavallos paes.

Se os hippologos hespanhoes deploram ainda assim, olhando para o passado, a sua presente situação, — que queixas e lamentações mais sentidas não devèramos nós de jus offerecer?!

Vâmos adiante.

— Tinhamos em forja um artiguito ácêrca dos *Leporides*, modelado sobre o que a similhante respeito publicára o sr. Gayot no jornal *Agriculture pratique* numero de 5 de maio, vae se não quando chega-nos o numero de 20 de julho que levanta grossas duvidas tocantes aos pontos mais essenciaes da historia da producção destes animaes como o sr. Gayot a contára fundado n'uma publicação do distincto physiologista P. Broca, sobre o *hybridismo* em geral. — Dizia-se ahi que um tal Affonso Roux, presidente da sociedade agricola de Charante, conseguira, em 1847 a 1850, tirar do cruzamento de duas especies entre si antipathicas — o coelho e lebre — productos mestiços ou antes hybridos que possuiam a *propriedade de se reproduzirem entre si illimitadamente;* facto se não maravilhoso, excepcional á lei physiologica que estabelece: — que toda a vez que indeviduos de especies differentes pertencentes ao mesmo genero ou a genero proximo copulam entre si dão productos *infecundos* ou de *fecundidade limitada* a uma ou quando muito a duas ou tres gerações, como acontece com os hybridos do cavallo e burra, — os muares — ordinariamente infecundos, ou com os hybridos do cão e loba, cão e raposa, bode e ovelha, fecundos quando muito até á segunda ou terceira geração. — Mas o facto não era só notavel pela excepção a esta lei, — era-o mais e sobre tudo pela sua importancia economica; por quanto estes taes *leporides*, exhibindo um misto bem conbinado e fixo do coelho e lebre (pellage parda arruivada, cabeça mais grossa que a do coelho domestico, orelhas tão compridas como as da lebre, e, ou erectas ambas, ou uma direita e outra derrubada, membros posteriores tão compridos como os da lebre, e os anteriores sensivelmente mais compridos, cauda mais longa que a da lebre, mas mais curta que a do coelho) accusam uma precocidade notavel, attingindo ao cabo d'um anno o peso de 4 e 5, e mesmo 8 kilogr. prestando uma carne mais saborosa que a do coelho ou lebre, vendendo-se no mercado de Angouleme, leporides de 4 mezes a 2 francos por cabeça, e a mais os de mais edade, e a sua pelle mais bella, e macia que a da lebre a 1 franco; em quanto os coelhos domesticos alcançam ahi apenas a 1 franco por cabeça.

Digitized by Google

Diz-se que o sr. Roux fizera bem bons interesses monopolisando por muitos annos o segredo da producção dos leporides, que enviava, já mortos, por milhares em cada anno, ao mercado de Angouleme.

Mas agora apparecem duvidas grandes sobre a historia da producção dos leporides como o sr. Gayot a contára, tendo-se por inverosimil, senão impossivel, em vista das leis physiologias da geração dos seres hybridos, similhante producção dotada de fecundida illimitada. E como se não possa duvidar da existencia destes animaes (leporides) porque existem, inclinam-se uns impugnadores a acreditar antes que o sr. Roux, podéra talvez d'um accidente occorrido na sua coelheira — o apparecimento fortuito d'um ou mais coelhos, com alguns dos caracteres que hoje se accusam nos leporides — fixar e apurar esses caracteres pela consanguinidade e selecção, alcançado assim obter, não uma raça de hybridos fecundos mas uma variedade peculiar na especie de coelhos domesticos; isto á similhança do que praticára o sr. Graux, que tambem d'um accidente occorrido na sua manada de carneiros merinos — o apparecimento de alguns carneiros com lã longa assetinada, obteve por similhante processo a afamada raça merina de Mauchamps; — aventando outros impugnadores a hypothese: — que os leporides do sr. Roux não são senão os *Hasen Kaninchen* (coelhos-lebre), raça de coelhos domesticos existente na Alsacia e em todo o valle do Rheno, e ahi hoje pouco considerada, cujos individuos possuem todos os caracteres, incluindo mesmo a orelha pendente dos leporides, procedendo essa raça com muita probabilidade da especie *coelho da Siberia* (Lepus tolaii. Geml) que segundo Cuvier (Reino animal tom. 1.° pag. 212) é uma especie intermedia á lebre e ao coelho.

A estas duvidas ou reparos sobre a producção dos leporides por hybridismo fecundo, vem juntar-se outras que chegam até á negação peremptoria de que essa producção seja objecto d'uma exploração commercial importante; — e que em tudo isto não ha senão uma fabula indigna d'um espirito sério.

Dá corpo a esta opinião o silencio até aqui do sr. Roux.

Verêmos se este silencio resiste á ultima solicitação do sr. Gayot, que emprazou aquelle sr. a declarar-se cathegoricamente sobre similhante questão, sob-pena, não o fazendo, de ser tido e havido, senão como bulrão, menos presador da dignidade que se deve a si mesmo todo o homem de brio e pundonor.

Esperarêmos por tanto a solução deste pleito, para então nos decidirmos definitivamente a publicar ou não o artigo dos *Leporides* que tinhamos em forja.

Post escriptum. — Chegou-nos á ultima hora o numero de 5 de agosto do jornal *d agriculture pratique.* — É justificado o sr. Roux, por si e pelo sr. Paulo Broca. Sairá portanto da forja para a lima o artigo dos Leporides a que alludimos.

— Mais de cem pessoas contemplaram hontem, pelas 5 horas da tarde, nos campos de Villa Nova da Rainha no Ribatejo, uma das maravilhas agricolas do nosso seculo: a *lavoura a vapor.* — A empreza agricola de Borges, Pope & C.ª, convidára para esta festa, verdadeiramente nacional, de progresso agricola, uma reunião de cavalheiros entendidos, lidos e interessados nas coisas ruraes, pondo á sua disposição um trem expresso no caminho de ferro, que os levou directamente ao campo do trabalho. — Ahi vimos em força a corporação dos professores do Instituto agricola; a maior parte dos socios da associação central de agricultura portugueza, residentes em Lisboa; e alguns dos maiores proprietarios e lavradores do paiz: os srs. Raphael da Cunha, Ramalho, Estevão d'Oliveira, José Maria dos Santos, Lima da Cardiga, Tavares Proença, etc.

Todos admiraram a excellencia do trabalho produzido *pela charrua* e pelo *cultivador*, cortando fundo e rompendo facilmente um terreno rijo e empedernido, como soe ser n'este tempo a maior parte dos fortes salões do Ribatejo; trabalho que seria, assim, difficil se não impossivel pela lavoura ordinaria.

Mediu-se o comprimento dos tres sulcos que simultaneamente abre a charrua e a largura da terra que abrangiam; notou-se que em 6 minutos era perfeitamente lavrada a não menos de 0^{m},22 de profundidade uma tira de terra, nas condições que acima indicámos, de 300 metros de comprido e de 0,^{m}75 de largo, ou 225 metros quadrados, — o que equivale em um dia de trabalho, agora de 10 horas, a 2 hectares e 25 ares. Esta quantidade de trabalho, mas muito menos per-

Digitized by Google

feito, fal-o-hiam, segundo affiançaram alguns praticos do Ribatejo, pelo systema ordinario, n'esta qualidade de terreno, nunca menos de 7 charruas (3 charruas por hectar) puxada cada charrua a 8 bois da terra ou a 6 bois ratinhos; isto é: os 2 hectares e 25 ares de lavoura que faz a charrua a vapor da força de 12 cavallos, fal-o-hiam, e mal, 56 bois da terra ou 42 bois ratinhos, não contando os revesamentos.

O systema de lavoura a que assistimos é o de Howard aperfeiçoado. Admirou a todos os que pela primeira vez o observaram, a simplicidade do apparelho e muito mais a facilidade e comprehensão do seu trabalho. O problema mechanico, deu-se, sem prejuiso de futuros melhoramentos, por satisfatoriamente resolvido; mas questionava-se em differentes grupos o problema economico, e a questão da vulgarisação de tal systema no nosso paiz. — O que podémos apurar das conversas que se produziram, pende a favor de similhante systema sobre o systema ordinario: por quanto asseveravam os mais praticos lavradores, por este systema (o systema ordinario) não custava, em terrenos d'esta qualidade, o trabalho de cada charrua por dia menos de 2$400 réis, as 7 charruas portanto 16$800 réis; emquanto toda a despeza por dia pela charrua de vapor, effectuando o trabalho, e melhor trabalho repetimos, d'aquellas 7 charruas andava por 9$200 réis, sendo 3$200 réis valor de 500 kilos de carvão que a machina consome, 600 réis pelo transporte e fornecimento de agua para a caldeira, 2$400 réis por 7 a 8 homens de serviço, e réis 3$000 de 16 por cento de juro e amortisação de 3:375$000 réis (importancia do custo da machina e seu transporte, incluindo n'esses 16 por 100, 1 por 100 para reparações), repartido o valor d'esse juro e amortisação, por 180 dias de trabalho.

Pode haver, mais ou menos, n'esta calculação; mas pelo theor d'ella se vê: que a economia cresce na razão directa do trabalho feito em cada anno, e do menos valor do transporte que sobrecarrega o trem de lavoura e combustivel, augmentando a despeza na razão inversa d'estes termos; e que por isso a não ser em grandes lavouras e para localidades de facil e economica viação, e, acrescentamos mais, em campos razos e não muito accidentados, não será prestante coisa a vulgarisação do systema em questão. — Mas está elle a pintar e é d'um grande futuro para uma boa parte das lavouras dos campos do Ribatejo Sado e baixo Alemtejo, que estão pouco mais ou menos n'aquellas circumstancias. E mesmo, para todos os outros campos do paiz, em menores lavouras, se porventura estas se associassem, ou se emprezas industriaes se montassem com o intuito de lhe offerecer o trabalho d'esta especie, ainda a lavoura a vapor levaria superior vantagem á lavoura ordinaria.

Mas deixemos este assumpto que vae saindo um pouco ingrato, e fóra do sabor proprio d'uma noticia fugitiva. — Mais scientemente e com a competencia e capacidade que todos lhe conhecem, será elle tratado no *Archivo* pelo nosso collega e amigo o sr. João de Andrade Corvo, que assim nol-o prometteu.

Atermâmos a noticia com dizer: que saiu, senão superior, á medida do conceito que hemos produzido n'este jornal, sobre a lavoura a vapor, o trabalho que d'esta vimos na lavoura do sr. Borges Pope & Comp.ª; — que todos os assistentes, movidos de admiração uns, e de enthusiasmo outros, todos á uma davam os parabens e felicitavam os dignos socios d'esta companhia, e a si proprios e ao paiz, por tão fausto acontecimento, segredando-lhes a consciencia, que não póde deixar de irromper em manifestação clara por algums, uma bem fundada censura aos poderes publicos, não tendo até agora honrado e distinguido, como era de justiça, aquelles cavalheiros, que tanto tem obrado a prol do nosso progresso agricola, quando se vê choverem por ahi graças a flux para trabalhos ou merecimentos de duvidosa seriedade ou importancia. — É que o sr. Borges, Pope & Comp.ª só tratam da lavoura e não cuidam de tricas eleitoraes.

Emfim apresentaremos, como o mais alto elogio que se possa fazer á lavoura a vapor, este dito d'um dos mais antigos, abonados e respeitaveis lavradores do Ribatejo, o sr. Raphael José da Cunha:

«Isto é bom... isto é bom... sim senhores... não ha que ver!!»

É um apophthegma de muita auctoridade e valia para todos aquelles de nossos leitores, que só confiam absolutamente no juiso dos homens eminentemente praticos, e mal suspeitam dos que lidam apenas, em coisas ruraes, no campo das idéas theoricas.

S. B. Lima.

Digitized by Google

PARTES AGRICOLAS

Faro, 1 de agosto. — As sementeiras de legumes e milho de sequeiro produziram muito pouco, em consequencia da secca. D'esta mesma causa se resentem consideravelmente os pomares e todo o mais arvoredo. Ás oliveiras tem caido o fructo, e ás figueiras a folha, sendo o figo pouco e miudo. A novidade da amendoa e alfarroba é regular. As vinhas apresentam desagradavel aspecto, porque, além do *oidium*, o grande calor tem seccado a uva, tendo sido tambem infestadas do pulgão.

Aveiro, 4 de agosto. — Estão concluidas as colheitas de alguns cereaes, assim como da batata, e póde dizer-se que houve uma producção regular. As sementeiras de milho em terras baixas e de rega estão boas. A maior parte dos olivaes apresentam soffrivel producção. O *oidium* continua a fazer os seus estragos nas vinhas.

Evora, 6 de agosto. — A colheita dos cereaes é na maior parte regular. As vinhas mostram, ainda boa novidade, mas o *oidium* tem-se, n'estes ultimos dias, desenvolvido em grande escala na maior parte dos concelhos, havendo receio de se perder a novidade. Os olivaes conservam bom aspecto, mas com pouco fructo. Os montados apesar dos prejuizos causados pelas geadas ainda apresentam novidade soffrivel.

Leiria, 10 de agosto. — Os milhos temporãos e os dos campos promettem uma colheita regular, não assim os serodios dos terrenos altos, por falta de chuva. As vinhas ultimamente teem sido na maior parte atacadas do *oidium* Os pomares teem abundancia de fructo. Os olivaes teem bom aspecto, mas pouco fructo.

Castello Branco, 14 de agosto. — As searas de milho e feijão de regadio mostram bom aspecto, e as de terras seccas vão produzindo escassamente. O *oidium* e o pulgão não teem progredido sensivelmente nas vinhas, porém o excessivo estio vae seccando alguns cachos. Os olivaes conservam-se em bom estado, mas teem pouca azeitona. Os pomares teem produzido abundantemente. Os soutos e os azinhaes promettem uma producção regular. —Ha poucos pastos para os gados.

PREÇOS CORRENTES DOS PRODUCTOS AGRICOLAS

2.ª quinzena de Julho de 1863

MERCADOS	CEREAES — ALQUEIRE DO MERCADO				MEDIDA METRICA	MERCADOS	LEGUMES E BATATAS — ALQUEIRE DO MERCADO			MEDIDA METRICA
	TRIGO	MILHO	CENTEIO	CEVADA	Lit. Cent.		FEIJÃO	FAVA	BATATA	Lit. Cent.
Bragança	597	—	440	—	13,98	Bragança	—	—	235	13,98
Chaves	577	427	415	280	14,98	Chaves	640	—	145	14,98
Villa Real	792	532	525	265	15,68	Villa Real	803	—	207	15 68
Amarante	890	600	570	360	19,34	Amarante	657	—	185	19,32
Porto	856	590	510	410	17,45	Porto	726	800	500	17,45
Villa do Conde	950	595	530	600	17,34	Villa do Conde	712	—	300	17,34
Braga	685	55	435	450	16,00	Braga	731	—	325	16,01
Guimarães	810	630	495	—	19,32	Guimarães	675	—	—	19,32
Caminha	1:160	620	700	—	20,68	Caminha	920	—	360	20,68
V. do Castello	800	520	440	540	17 35	V. do Castello	790	—	320	17,35
Aveiro	610	600	550	320	13,16	Aveiro	600	300	300	13,16
Coimbra	—	—	—	—	13,10	Coimbra	—	—	—	13,10
Lamego	720	530	480	330	15,60	Lamego	665	—	210	15,60
Vizeu	560	420	360	300	14,80	Vizeu	560	—	160	14,80
Guarda	655	420	410	280	14,43	Guarda	450	—	160	14,43
Pinhel	575	440	380	240	13,32	Pinhel	535	—	160	13,32
Cast.º-Branco.	600	490	480	340	14,82	Cast.º Branco.	664	—	140	14,82
Covilhã	680	430	420	—	15,76	Covilhã	60	—	120	14,76
Leiria	657	430	—	380	13,76	Leiria	535	—	185	13,76
Abrantes	620	440	420	360	14,15	Abrantes	533	—	200	14,15
Alcacer do Sal	630	400	410	340	14,20	Alcacer do Sal	—	—	—	14,20
Lisboa	622	340	410	350	13,80	Lisboa	586	390	260	13:80
Setubal	681	500	340	290	13.18	Setubal	—	—	—	13.18
Evora	700	500	400	280	13 46	Evora	933	600	240	13,46
Elvas	—	—	—	—	13,24	Elvas	—	—	—	13,10
Portalegre	—	—	—	—	13,20	Portalegre	—	—	—	13,20
Beja	530	—	—	280	13,34	Beja	800	400	360	13.34
Mertola	900	—	620	520	16.34	Mertola	1:000	—	—	16,34
Faro	915	725	750	500	16.28	Faro	1:080	600	190	16,28
Lagos	640	620	—	340	13,40	Lagos	725	500	240	13,30
Tavira	690	610	540	400	13,60	Tavira	—	—	360	13,60

Digitized by Google

MERCADOS	LIQUIDOS		
	ALMUDE DO MERCADO		MEDIDA METRICA
	VINHO	AZEITE	Lit. Cent.
Bragança	1:440	4:390	25,80
Chaves	2:300	4:500	25,20
Villa Real	1:440	5:875	28,80
Amarante	2:000	4:200	24,37
Porto	3:840	4.600	25,20
Villa do Conde	3:000	5:000	26,64
Braga	1:850	4:600	23,98
Guimarães	1:675	4:400	24,37
Caminha	1:920	5:200	24,00
V. do Castello	2:100	4:800	22,92
Aveiro	1:440	3:000	17,06
Coimbra	—	—	16,75
Lamego	1:510	4:475	24,30
Vizeu	1:150	5.050	25,00
Guarda	2:250	3:600	22,60
Pinhel	1:200	3:075	19,20
Cast. Branco	2:000	4:000	25,00
Covilhã	2:000	3:840	24,00
Leiria	800	2:800	16,80
Abrantes	1:600	3:080	17,64
Alcacer do Sal	—	—	19 68
Lisboa	1:600	4:100	16,95
Setubal	—	—	15,36
Evora	1:200	3:000	17,02
Elvas	—	—	17,76
Portalegre	—	—	22,56
Beja	1:100	3.100	16,68
Mertola	2:400	4:000	21,60
Faro	1:500	3:000	18,48
Lagos	1:440	—	17,16
Tavira	1:200	2:800	17,40

PREÇOS CORRENTES DOS CEREAES

DOS PRINCIPAES MERCADOS

2.ª QUINZENA DE JULHO DE 1863

Por hectolitro (7,24 alq., medida de Lisboa)

MERCADOS	TRIGO		CENTEIO	CEVADA	AVEIA
	1ª qual	P. medio			
Allemanha					
Stettin	4:545	4:500	3:240	2:934	2 700
Dantzig	5 175	4:815	3:276	—	—
Hamburgo	5:139	4:725	3.240	3:384	2:700
Moguncia	5:040	4:950	3:537	3:312	2:160
Belgica					
Bruxellas	—	5:364	3:456	—	3:330
Antuerpia	—	—	—	—	4:212
Gand	—	5:490	3:672	3:375	3:573
Lovania	—	5:400	3:267	3:465	3:114
Mons	—	5:193	3:564	3:960	2:880
Estados-Un.					
New-York	4:770	4:365	2:880	—	—
Egypto					
Alexandria	3.042	2:970	—	2:160	—
Smyrna	—	—	—	—	—
França					
Paris	5:247	4:914	2 880	2:880	2:898
Ruão	5:220	4:950	2:880	3:546	3:780
Nantes	4:815	4:770	3:140	2:808	2:781
Lyão	5:580	5:490	2:790	2:682	2:880
Marselha	5:310	5:220	3:240	3:186	3:330
Argel	5:490	5:436	3:960	3:140	—
Hespanha					
Barcelona	—	—	—	—	—
Santander	7:335	7:290	—	—	—
Valladolid	—	—	—	—	—

MERCADOS	TRIGO		CENTEIO	CEVADA	AVEIA
	1ª qual.	P. med.			
Hollanda					
Amsterdam	5:373	5:319	3:906	3:240	3:060
Inglaterra					
Londres	5:688	5:238	3:798	3:456	3:087
Liverpool	—	—	—	—	—
Italia					
Turim	5:956	4:914	2:925	3:420	3:465
Milão	4:768	4:770	2:700	3.060	2:655
Portugal					
Lisboa	5:538	4:503	2:968	2:331	—
Porto	5:214	4:904	2:922	2:349	—
Russia					
S Petersburgo	4:680	4:230	4:095	—	2:970
Odessa	4.230	3:465	2:160	1:800	2:520
Suissa					
Bazilea	5:940	5:760	—	—	—
Zurich	—	5:094	—	—	—

PRAÇA DE LISBOA

ESTADO DO MERCADO EM 15 DE AGOSTO

Trigo do reino rijo	590	680	o alq. ou 13,80 litro
» » molle	630	710	» »
» das ilhas	480	580	» »
» estrangeiro	600	640	» »
Milho do reino	400	420	» »
» das ilhas	330	340	» »
Cevada	320	360	» »
Centeio	390	400	» »
Azeite		3:600	o alm. ou 16,95 lit.
Vinho tinto		75:000	85:000 a pipa.
» branco		85:000	95:000 »
Vinagre tinto		34:000	40:000 »

Aguardente de 30 graus (encascada)	150:000	a 180:000	pipa
Amendoa em miolo doce do Algarve	—	a —	13,80 lit.
Amendoa em casca couca	—	—	»
» dita molar	—	a —	»
Arroz nacional	1:150	1:300	14,688 k.
Batatas	220	a 260	»
Carne de vacca (6 arrob.)	—	10:000	barril
Dita de porco (6 arrob.)	—	20:000	»
Cera branca em grumo	400	420	459gr.
Chouriços	4:500	4:600	14,688 k.
Patos	—	900	duzia
Presuntos	4:200	4:400	14,688 k.
Toucinho (barril)	3:600	a 3:800	»
Cebollas	100	120	mólho
Cortiça 1.ª qualidade de 1 poll. para cima	7:200	a 9:600	58,762 k.
Dita 2.ª qual. de 1 poll. para cima	3:000	a 4:000	»
Dita delgada fina 3/4 até 1 poll.	5:000	a 7:000	»
Dita ordin. para pesca	1:600	a 2:200	»
Farinha de trigo	8:500	9:500	»
Figos do Algarve comad.	—	a —	14,688 k.
Ditos brancos	—	—	
Laranjas doces	5:500	a 6:000	cx.ª p.
Sarro de vinho tinto	—	4:000	14,688 k.
» » branco	4:400	—	»
Sal	—	2:300	»

PREÇOS DOS SEGUINTES GENEROS EM LISBOA

EM 15 DE AGOSTO

Carne de vacca	kilog.	240
Vitella	»	300
Carneiro	»	200
Pão de trigo de 1.ª qualidade	1/2	45
Dito de 2.ª dita	»	40
Dito	»	35

Digitized by Google

OBSERVATORIO METEOROLOGICO DO INFANTE D. LUIZ, NA ESCÓLA POLYTECHNICA

RESUMO MENSAL

EPOCA	BAROMETRO	THERMOMETRO							PSYCHRÓMETRO	UDÓGRAPHO	ANEMÓGRAPHO		OZONÓMETRO	SERENIDADE DO CEO
1863 Julho	Pressão do ar Altura correcta A	Temperatura ao ar e na relva Maxima á sombra	Minima á sombra	Variação diurna	Media do dia	Maxima na relva	Minima na relva	Variação diurna	Grau de humidade do ar A	Altura da agua pluvial	Rumos do vento B	Sua velocidade C	Medias diurnas	Medias diurnas A
Décadas	Millimetros	Gráos centesimaes							Por 100	Millimetros	Predominantes	Kilometros	Graus med.	Graus med.
Medias da 1.ª	756,72	30,07	17,14	12,93	23,60	51,39	13,23	38,16	45,73	0,0	NNO e N.	14,68	2,8	8,5
» da 2.ª	756,37	24,70	16,15	8,55	20,42	46,48	12,66	33,82	66,33	0,0	q. NO	11,55	4,0	7,7
» da 3.ª	757,20	25,21	16,27	8,94	20,74	45,72	12,19	33,53	63,33	4,0	q. NO. e oso	15,43	4,4	7,6
Medias do mez	756,78	26,61	16,51	10,10	21,56	47,79	12,03	35,76	58,63	4,0	NNO. e oso.	13,93	2,6	7,9

	PRESSÃO		HUMIDADE	
Extremas do mez..	Maxima (das 4 épocas diarias)	759,49 em 7 ás 9 m.	—97,2 em 22 ás 9 m.	
	Minima	753,00 » 4 ás 9 n.	—21,1 » 4 ás 3 t.	
	Variação maxima	6,49	76,1	

TEMPERATURAS MAXIMAS E MINIMAS ABSOLUTAS			
Á sombra	35,7 em 30	Na relva Maxima	56,7
»	14,2 em 1	Minima	9,6
Var. max	21,5	Var. max	47,1

Irradiação nocturna. Differença *media mensal* do thermometro de minimo habitual ao da relva 4,48.
Dias mais ou menos *ventosos*: 2, 7, 8, 24, 25, 26, 27, 29.
Dias de *chuva* ou *chuvisco*: 21 e 22.
Dias mais ou menos ennevoados: 15, 17, 18.
Relampagos em 15.

A Deduzida das medias das 4 observações diarias. — B Predominantes dos rumos registados de duas em duas horas. — C São os numeros medios dos kilometros percorridos pelo vento em cada hora.

N. Para mais esclarecimentos podem ver as Notas que se publicam no *Diario de Lisboa* com os *Quadros* dos trabalhos d'este Observatorio.

Lisboa — Agosto de 1863.

Director — *Fradesso da Silveira.*

ARCHIVO RURAL

Digitized by Google

OS PRASOS E A SOCIEDADE [1]

II

Explicada por esta fórma a origem, natureza e progresso da emphyteuse, e indicada muita da nossa legislação que a tem regulado, passarei a mostrar as utilidades economicas, e politicas que tem prestado, presta ainda, e póde prestar de futuro á sociedade.

Os latifundios, ou a grande propriedade rural, que nos seculos da meia-edade formaram na Europa a base da ordem social, tem feito mais mal do que bem á agricultura e ao estado. O senhor della, de ordinario, não a conhece senão pela renda que d'ali tira, e que antes de chegar á sua mão passa por muitas outras, quasi sempre mais dispostas a fazer os seus interesses proprios, do que os do proprietario. A terra progressivamente exhausta da força productiva, sem receber beneficio algum reparador, torna-se esteril, ou produz apenas escassos, e maus fructos. A experiencia mostra que as propriedades quanto maiores são, tanto menos se cultivam *Laudato ingentia rura, exiguum colito*, aconselha Virgilio nas Georgicas. Grandes propriedades, pequena povoação, e má cultura são idéas associadas. A propriedade, que se accumula em poucos, falta a muitos, com prejuizo da moralidade para os individuos, e da estabilidade para as instituições sociaes. O monopolio da propriedade apresenta o contracto escandaloso da opulencia orgulhosa com a miseria angustiada. *Latifundia perdidere Italiam, jam vero et provincias*, segundo Plinio no liv. 18. cap. 7, § 3 da Hist. Nat. As leis agrarias dos Gracchos sobre a divisão da propriedade rural tinham por fim repovoar a Italia, de onde os latifundios tinham expulsado os cultivadores livres.

A este mal obviaram os prasos nos seculos da meia-edade, porque por meio d'elles se dividiram, e entregaram á cultura as immensas terras concentradas nas corporações de mão morta, e nos grandes feudatarios, que de outra sorte nunca seriam divididas, nem cultivadas, porque os grandes proprietarios julgam da sua honra não alienar os bens, que houveram dos seus passados, mas não teem por indecoroso concedel-os de emprazamento, por lhes ficar o proprio titulo de senhorios. E só com este systema é que a grande propriedade pôde conservar por muitos seculos a sua extensão primitiva em face da tendencia da economia agricola, para proporcionar as explorações agrarias aos recursos dos cultivadores, e ás exigencias da cultura.

Se á grande propriedade se deve pôr limites, a pequena tambem os deve ter, porque o perigo de uma é tanto para receiar, como o da outra.

É da maior conveniencia que a propriedade immovel mediana se conserve, e que a grande se não desmembre inteiramente. A propriedade, á proporção que se divide, enfraquece-se, e á medida que se enfraquece perde aquella salutar influencia, que lhe é propria. Os paizes onde a propriedade é mais dividida, são aquelles que teem menos superfluo a offerecer á industria e ao commercio. Em relação á economia publica, a excessiva divisão da propriedade immovel tem graves inconvenientes, porque muito terreno se perde em limites improductivos, e em communicações desnecessarias. Mais as propriedades se dividem, repartem, e cruzam umas sobre as outras, mais se originam demandas ruinosas entre seus donos. Não é senão em terrenos de alguma extensão, que os gados das diversas especies se podem crear, e sustentar. O pequeno proprietario cultiva mais caro de que o grande, porque o trabalho da enxada custa mais do que o da charrua, e não tira da sua terra recursos para subsistir, nem para a cultivar convenientemente. Acontece com a cultura o que acontece com todas as outras industrias, que mais ellas são restrictas em seus objectos, menos proveitosos são os seus resultados. Nos annos abundantes, o pequeno proprietario, obrigado a trazer ao mercado os productos, que a sua situação lhe não permitte conservar, influe immediatamente na depreciação dos mesmos; e, pelo contrario, nos annos estereis, como não tem provimento algum, concorre ao mercado como consumidor, contribue para a elevação dos preços, e compromette a subsistencia do povo.

Uma propriedade na extensão de mil metros produz muitos mais cereaes, do que dez de cem metros cada uma, porque de ordinario são destinadas a outras

[1] Continuado da pag. 88.

Digitized by Google

culturas mais commodas, e menos trabalhosas para seus donos, — a hortas e a pomares, por exemplo.

Corrigir os vicios inherentes á natureza do solo nos pequenos terrenos, fazer nelles tapamentos, abrir fossos ou canos de derivação, e enxugo, estabelecer systemas de irrigação, e assolamentos racionaes, são coisas impraticaveis, porque só dariam prejuizos aos proprietarios que emprehendessem estas bemfeitorias, aliás de grande vantagem e effeito em terrenos de maior extensão.

Julgo a proposito transcrever aqui o preambulo da lei de 9 de julho de 1773, que, comquanto se ache suspensa até á publicação do novo Codigo, contém verdades incontestaveis, que levam á evidencia a inconveniencia da illimitada divisibilidade da propriedade immovel.

« Por quanto em Conselho da Mesa do « Desembargo do Paço me foi presente, « que, com desvio do genuino espirito da « Ord. Liv. 4.° tit. 11, se introduziram na « pratica do foro dois tão perniciosos abusos « ao bem commum, como são: — primeiro, « o de que nos Juizos divisorios se re- « partem as propriedades das casas em « porções, e os fundos das terras por gle- « bas, de sorte que, deixando um pae de « familias 4 ou 5 filhos, repartindo-se em « outras tantas partes as referidas casas « e terras, e continuando nos descenden- « tes destes as mesmas successivas subdi- « visões, o mesmo que no principio fôra « uma casa nobre, uma quinta, ou um ca- « sal consideravel, que conservados na sua « primitiva integridade podiam sustentar « uma familia com decencia, se dilacera- « ram, aniquilaram, e vieram a perder-se « até as memorias do que foram; — se- « gundo, o de que os senhores possuido- « res desses limitados e insignificantes pre- « dios, deturpando, e gravando os alheios, « que são mais importantes, de modo or- « dinario os não querem vender os pri- « meiros possuidores aos segundos, ainda « que por elles lhes offereçam excessivos « preços, além do seu justo valor; seguin- « do-se do concurso de ambos estes abu- « sos inconvenientes, e prejuizos publicos « tão grandes, e tão dignos de serem « obviados, como são, por uma parte, fal- « tarem para a agricultura todos os mui- « tos terrenos, que se acham pejados, e « impedidos com os muros, com os vala- « dos, e com os caminhos, e atravessadou- « ros, que fazem infructiferos, não só os « logares que occupam, mas tambem as « outras consideraveis porções dos terre- « nos, que a elles são contiguos, por ou- « tra parte multiplicarem-se com as ser- « vidões, usos, e demarcações dos mes- « mos insignificantes predios innumeraveis « rixas, e continuos pleitos, que pertur- « bam o socego, e diminuem com querel- « las, vistorias, e custas a substancia dos « povos; por outra parte não se poderem « fazer edificios, e estabelecer fazendas « uteis, e nobres, que constituam estimu- « los, e objectos para empregos de cabe- « daes aos que pelo commercio, e pela « agricultura acrescentam com louvavel in- « dustria pelas suas proprias acquisições « os fundos particulares, em cuja multi- « plicação consistem a felicidade dos po- « vos, e as forças dos Estados. E por- « que etc. »

Pode bem dividir-se a terra, mas é quasi impossivel reunil-a depois de dividida. Os maiores sacrificios seriam o mais das vezes inefficazes para o bom resultado de uma tal empreza. O homem está ligado naturalmente ao que tem comprado, ou havido da successão de seus paes, e mais a herdade é pequena, mais se obstina em conserval-a. Em nenhuma parte se verá grande propriedade formada de fracções d'aquella, que se dividiu. Sei de pessoas que no Alto Minho, onde existem muitas destas divisões, inutilmente tem procurado, offerecendo avultadas quantias de dinheiro, formar uma propriedade de tamanho regular.

Tambem a este grave inconveniente vieram os prasos dar remedio, porque são indivisiveis por sua natureza, e pela immediata disposição da lei.

A indivisibilidade dos prasos por glebas data entre nós de tempos mui remotos. A Ord. Affonsina no § 1.° do tit. 77 do Liv. 4.° a decretou, declarando que o foro não deve ser partido entre muitos *ca em outra guiza ligeiramente se confundiria a pensom delle;* e por egual razão a decretaram tambem a Ord. Manoelina no § 1.° do tit. 62, e a Philippina no § 1.° do tit. 36 do mesmo Liv. E já antes era esse o costume do reino, como o mostra, além de outros posteriores, um praso do Mosteiro de Pendorada feito em 1300, em que se acha estipulado que o casal se não dividisse.

Não é só o interesse particular dos se-

Digitized by Google

nhorios que torna necessaria esta providencia: o bem geral da nação reclama-a ainda mais imperiosamente, para por este poderoso meio evitar os gravissimos inconvenientes que resultam da illimitada divisão das terras. Nem o interesse dos senhorios é sufficiente garantia para lhe obstar, porque muitos, tendo só em vista o lucro immediato do laudenio presente, ou a esperança do maior numero delles para o futuro; e outros, approvando tacitamente o que em principio não auctorizaram, vão recebendo as pensões, sem tornar effectivo o direito de commisso, que lhes competia, e sem até obrigar os herdeiros, ou possuidores das terras do praso a encabeçal-o em um só dos consortes; e nenhuns se importam com os grandes prejuizos, que com isso soffre a agricultura, e o Estado.

A lei nenhuma providencia geral tomou a tal respeito, porque só os prasos da Universidade é que não podiam ser divididos sem licença regia, conforme a disposição dos Estatutos velhos reformados nos n.os 140 e 141, e a Carta de lei de 9 de março de 1773, que tinha prohibido geralmente toda e qualquer divisão dos prasos, e ordenado o modo de se reintegrarem as que se tinham feito depois da lei de 1669, foi suspensa pelo Alvará de 17 de julho de 1778, excepto os §§ 11 e 12, que não tratam desse objecto.

O abuso cresceu tanto, principalmente na provincia do Minho, e os prasos foram tão divididos e e retalhados, que aos itens de alguns consortes apenas ficou cabendo de pensão um salamim, e até um punhado sómente, e alguns estão tão circumscriptos, e confundidos com outras terras, que são cultivados em annos alternados por differentes emphyteutas. Sobre o que representaram os procuradores dos povos do Porto nas côrtes de Lisboa de 1641, 1653, e 1668, e foram em seguida dadas providencias na lei de 9 de março de 1669, na qual se mandou pôr em rigorosa observancia a Ordenação, que tinha caido em desuso.

Os prasos não tem produzido só utilidades economicas: o Estado tem tirado tambem delles grandes vantagens politicas.

O homem é a familia, e a familia é o seu estado natural, e primitivo, necessario, e indestructivel, diz o sr. Seabra na sua importante obra: *A Propriedade.*

O individuo isolado, em comparação da familia, tem pouca importancia social. É á familia que a sociedade deve as suas maiores attenções e cuidados, porque é a sua condição essencial, e o seu primeiro elemento. *Id autem est principium urbis, et quasi seminarium reipublicæ:* Cic. de off. L. 1.°, cap. 16.

Permitta-se-me apresentar aqui as eloquentes palavras do P.e Felis nas conferencias da Cathedral de Paris: — «As ver-«dadeiras fontes do progesso (dizia elle) «brotam do sanctuario da familia, que en-«torna perpetuamente na sociedade es-«tas torrentes de vida, que formam o rio «das gerações vivas. A sociedade torna-se «virtuosa, ou perversa, feliz, ou desgra-«çada, n'uma palavra, progressiva, ou re-«trograda, segundo a familia introduz nas «gerações nascentes a virtude, ou o vicio, «que são os germens do progresso, ou os «principios da decadencia. A familia con-«venientemente organisada é o exemplar «de toda a sociedade bem ordenada, o «mais bello compendio do direito social, «a escóla popular de toda a grande politi-«ca, é a obra prima dos governos, e da «sociedade.

Todos os esforços da sociedade devem, pois, tender á conservação, e aperfeiçoamento moral da familia, para que ella lhe possa dar cidadãos virtuosos, prestantes, esclarecidos e dedicados.

Desde os tempos mais remotos, as leis de todas as nações bem organisadas procuraram por diversos modos a conservação do patrimonio das familias. Mas que seria da familia sem a hereditariadade? Um dos instinctos mais fortes da natureza humana é o desejo de sobreviver a si mesmo, e o dever que mais obriga o homem é o de perpetuar a sua memoria na sua familia. Este principio é uma das mais solidas bases do progresso da sociedade regular.

Os vinculos, e os prasos de certa natureza, que passam precipuos para o successor do emphyteuta foram os meios mais efficazes para conseguir este fim, e aquelles que as nossas leis empregaram para correctivo da restricção por ellas imposta á liberdade de testar.

Esta liberdade, que é a consequencia e a garantia da liberdade geral, foi ampla em Roma no tempo da republica; porém, como já mostrei em outra parte, limitou-se depois ás duas terças partes da

Digitized by Google

herança aos paes, que tinham até quatro filhos, e a metade aos que tinham cinco ou mais, e assim limitada, mais ou menos, passou para as nações modernas.

Na Inglaterra os bens moveis são divididos egualmente entre todos os filhos, e dos immoveis dispõe livremente o pae em favor de algum dos filhos, e se não dispõe, succede nelles *ab intestado* o filho mais velho.

Nos Estados-Unidos, pela legislação da maior parte delles, o pae póde dispôr livremente de todos os bens não substituidos; e não dispondo, succedem nelles todos os filhos egualmente.

Na Hespanha póde o pae dispôr da terça e quinto (quasi metade da herança) tenha os filhos, que tiver.

Na França, pelo direito antigo, nas provincias onde vigorava o direito consuetudinario, o pae podia dispôr livremente de metade da sua herança, e naquellas onde regia o direito escripto, esta liberdade ainda algumas vezes se estendia a mais; porém pelo art.º 913 do Codigo Civil não póde hoje dispôr de mais de metade, se tem um só filho, da terça se tem dois, e da quarta se tem tres, ou mais.

Entre nós, o pae apenas póde dispôr da terça da sua herança, seja qualquer que fôr o numero dos filhos que tiver; de sorte que, a não ser a França, onde a liberdade, de dispôr umas vezes é mais ampla, e outras mais limitada do que em Portugal, em nenhuma outra parte é mais restricta, e por consequencia ha mais necessidade dos correctivos, que todas as nações, excepto a França, depois do novo Codigo, estabeleceram com os vinculos, com os fideicommissos, e com as substituições.

A mobilidade, e a illimitada divisibilidade da terra são altamente nocivas não só á conservação das familias, e á agricultura, como á dignidade, e duração da sociedade.

Um escriptor que não póde ser suspeito aos liberaes, J. J. Rousseau, mostrou bem os perigos que se seguem da mobilidade das fortunas: — «Nada (diz «elle) é mais funesto aos bons costumes, «e á republica, do que a mudança conti- «nua do estado de fortuna entre os cida- «dãos, mudanças, que são a prova e a ori- «gem de mil desordens, que destroem e «confundem tudo, e pelas quaes nem aquel- «les que descem, nem aquelles que so- «bem, podem adquirir as maximas, e as «luzes convenientes ao seu estado, e «muito menos á satisfação dos seus de- «veres. F. Manuel da Costa.

(Continua.)

CHIMICA AGRICOLA

Sabôr e côr dos vinhos

No artigo publicado no n.º precedente d'este periodico, fizemos ver que o perfume dos vinhos, augmentando sempre com a edade em todos elles, apparecia comtudo desde logo, ou mais cedo nos vinhos que saiam seccos da primeira fermentação. Mas que eram os vinhos sacharinos os que mais se aromatisavam com a velhice.

O sair o vinho secco, ou assucarado da primeira fermentação, não estabelece desegualdade só no desenvolvimento e intensidade do aroma dos vinhos.

Vamos vêr que uma similhante differença occasiona aquella mesma circumstancia em duas outras qualidades dos vinhos não menos importantes; a saber, a côr e o sabôr.

Mostra-nos a pratica que quando os mostos são pouco sacharinos, os vinhos sáem geralmente asperos-retintos e com um verdor pronunciado.

Este sabor desagradavel corrige-se com o tempo, — os invernos frios passando sobre taes vinhos amaciam-os e amadurecem-os, a ponto de não parecerem depois os mesmos, senão feitos de uva bem assucarada.

Os vinhos sacharinos, ao contrario, vão perdendo com a edade o gosto doce, e adquirindo uma aspereza que não tinham; o porto velho chega a tomar um certo amargor, ou travo muito parecido ao gosto da quina, donde vem o nome de *quinado* que se lhe dá vulgarmente.

Parece que este quinado é um facto geral que se dá em todos os vinhos dos paizes quentes, e que é consequencia inevitavel da vetustez adiantada dos vinhos.

Fallando dos vinhos fabricados no anno em que morreu Caio Graccho, anno notavel pelo excessivo calor do estio, diz *Plinio* que depois de 200 annos ainda estes vinhos se conservavam sãos; mas que tinham adquirido um gosto amargo; *o que*, acrescenta este escriptor, *é propriedade dos vinhos velhos, sendo necessario para*

Digitized by Google

se poderem beber, cortal-os com agua que lhes suavisa a amargura, resultado da velhice. [1]

Ha uma doença dos vinhos denominada *amargor*, que não é o quinado da velhice, nem tão pouco este sabor amargo dos vinhos, a que Plinio allude. Porque estes, diz elle, serviam para beneficiar os vinhos novos misturando-os em pequena dóse, o que de certo não succederia, se elles estivessem alterados. [2]

Com relação á côr, é notorio pela pratica que a velhice faz mudar a tinta do vinho, vindo a ser brancos com o tempo os vinhos que eram tintos.

Esta observação é antiquissima e della nos falla ainda Plinio como facto trivialissimo. Mas facto trivialissimo apenas nas boas castas, isto é, nas vinhas chamadas pelos latinos *amminéas, nomentanas e apianas,* notaveis pelo seu aroma delicioso e pelo seu elevado poder sacharino. [3]

Effectivamente é nos vinhos preciosos que esta mudança de côr por effeito da edade se torna bem sensivel. Quem não sabe que o vinho do Porto, o Carcavellos, o Madeira, os bastardinhos, por mais retintos que sejam quando se engarrafam, acham-se ao cabo de 12 ou mais annos, de côr palhete e alguns com uma linda côr amarella de topasio?

Temos pois segundo a pratica moderna e antiga no que respeita á vinificação:

1.° Que os vinhos sacharinos perdem com a edade o sabor doce e a cor, adquirindo um certo travor.

2.° Que os vinhos seccos, os que perderam todo, ou quasi todo o assucar na 1.ª fermentação, perdem com o tempo o sabor verde, agro, ou austero, mas conservam a sua cor primitiva, amadurecendo, adoçando e amaciando cada vez mais.

Ahi estão dois factos œnologicos para a chimica explicar. Vejamos o que esta sciencia nos póde dizer a tal respeito.

Já n'outra parte expuzemos que os mostos das uvas pouco sacharinas não differem dos mostos naturalmente muito doces sómente em estes terem mais assucar, mas tambem em que aquelles mostos são mais carregados de tartaro, de tanino, de tinta e de materias azotadas que constituem o fermento.

Quando o assucar é pouco, e muito o fermento, este depois de haver decomposto o primeiro, volta a sua acção para o tartaro e para o tanino. Uma parte d'estes corpos que davam ao vinho o sabor verde e aspero, convertem-se em assucar e depois em alcools. A fermentação do tartaro e do tanino são factos hoje indubitaveis.

E que esta fermentação é como um supplemento de alcoolisação e de etherisação, quando o alcool do assucar natural escacêa, vindo portanto a ter logar em mais vasta escala nos vinhos inferiores do que nos generosos, póde acredital-a um facto importante. É este facto que os vinhos alcoolicos, os que contêm em mosto menos tartaro, depositam nas vasilhas, tanto, ou mais d'este corpo do que os vinhos medianos ou fracos.

Ora não se pode admittir a formação do tartaro nos vinhos capitosos depois de envasilhados, entre outras razões porque não ha donde lhes venha a potassa; logo aquelle facto não pode ser explicado senão porque nos vinhos pouco espirituosos, a fermentação destruiu o excesso do tartro.

Alguns chimicos dão como causa do *bouquet* especial, que se nota em alguns vinhos do norte, especialmente nos vinhos do Rheno, a transformação etherea do tartro.

É, dizem elles, porque a uva do norte é mais tartrosa que a do meio-dia, que os vinhos d'aquella parte da Europa saem com um aroma mais fino e delicado.

Esta mesma crença corria já na antiga Roma, com quanto *Columella* a não aceite, parecendo-lhe mais natural que o vinho se perfume não na proporção dos acidos que a uva contém, mas na proporção do assucar que traz o mosto.

O que é verdade; mas não é menos certo que na feitura dos vinhos artificiaes tem poderosa influencia o tartaro. Os vinhos do sorgho sacharino — de peras — de maçãs — de ginjas e de outros fructos acidulo-sacharinos, adquirem não só o gosto, mas uns longes do perfume proprio ao vinho da uva, quando os respectivos mostos tem fermentado de mistura com uma porção de sarro de vinho, que como se sabe é o tartaro impuro. Segundo as expe-

[1] Etnim hæc natura vinis in vetustate est; nec potari per se queunt, si non pervincat aqua, usque in amaritudinem carie indomita.—Plin. lib. XIV.

[2] Sed ceteris vinis comendandis minima aliqua mixtura medicamenta sunt. Plin. lib. XIV.

[3] Ex his, sed etiam e nigris vina vetustate in album colorem transeunt. Pl. lib. XIV.

Digitized by Google

riencias de *Nœllner* o tartaro em presença do tartrato de cal e do fermento, fermenta, mudando-se em acido *propionico* e este em acido *butyrico*, ou *acetico*. [1]

Desta sorte seriam talvez os ethers butyrico e acetico os productores do perfume nos vinhos artificiaes, a cujos mostos se addicionou o tartaro na occasião de fermentarem.

Isto explicaria a differença que apparece entre os perfumes dos vinhos medianos, e dos vinhos generosos. Aquelles exhalam um aroma vinhoso em que predominam o cheiro tartaroso e acetico. É um aroma pouco fugaz, pois que para se apreciar precisa ser aspirado ao pé da vasilha, ou melhor quando o vinho se transvasa da garrafa para o copo.

Este aroma é picante — ás vezes acre, exercendo no nariz uma especie de astricção, impressão que quasi nunca remonta á cabeça. Pelo contrario, o aroma dos vinhos preciosos é muito mais expansivo, suave, balsamico, reconhece-se á distancia, e quando se aspira não é no nariz que elle impressiona mais, mas na cabeça, isto é na parte mais profunda e alta das fossas nasaes.

Tudo isto vem a talho de provar que uma parte do tartaro se decompõe nos vinhos fracos e que esta decomposição concorre na maior parte a quebrar-lhes a verdura e a adoçal-os.

Nos vinhos sacharinos esta decomposição tambem é realisada mas em ponto muito mais limitado, não só pela razão que já démos de ser pouco o fermento, e e este achar sempre o assucar em que emprega de predilecção a sua actividade, mas porque o alcool mais abundante destes mesmos vinhos é um precipitante poderoso do tartaro, fazendo-o acudir em grande parte para o fundo da vasilha.

Quanto á transformação do tanino em alcool, não pode haver duvida, desde que se sabe que o producto da sua fermentação é o acido galhico e o assucar.

Na maturação dos fructos, o tanino soffre a conversão tambem em assucar.

Não pode haver duvida que elle experimente a mesma metamorphose nos vinhos.

Mas a julgar pelo que acontece no laboratorio, esta sacharificação do tanino dos vinhos deve realisar-se em ponto maior nos vinhos fracos.

[1] *Maumené* — Travail sur les vins pag. 121 e 122.

Debaixo da acção do fermento da cerveja transforma-se no laboratorio o tanino em assucar e acido galhico.

Ora os vinhos fracos são, como já dissemos, mais ricos em substancias azotadas.

Por outro lado o excesso de tartaro que existe nos vinhos pouco espirituosos, mantem o fermento em dissolução no vinho, fazendo-o d'este modo absorver o oxigenio que resulta das operações chimicas do vinho.

O fermento assim vitalisado resiste á acção precipitante do tanino, reage sobre elle, e o converte em acido galhico e glucose.

$$\underset{\text{acido tanico}}{C^{54}H^{32}O^{34}} + 8HO = 3\underset{\text{acido galhico}}{C^{14}H^{6}O^{10}} + \underset{\text{glucose}}{C^{12}H^{14}O^{14}}$$

Eis-aqui como os vinhos tartarosos e taninosos se adoçam com o tempo.

Como se vê, não é só a precipitação do tartaro e do tanino que operam este resultado, mas a transformação etherea e alcoolica de uma parte destes corpos.

E porque é que a tinta presiste ou não se modifica tanto em taes vinhos?

É um phenomeno chimico este correlativo dos que acabamos de explicar.

A tinta do vinho, a *œnocyanina*—segue o tanino como a sombra segue o corpo. Ha entre estes dois corpos uma alliança tão intima que é difficilimo rompel-a de todo. No laboratorio todos os processos de separação não conseguem isolar completamente o tanino da tinta. — O carvão animal, por exemplo, que descóra os vinhos mais retintos — destanisa-os consideravelmente. A gelatina que precipita todo o tanino, só o faz quando tem tirado quasi toda a cor ao vinho. Aquelle facto explica a doçura que os vinhos tomam com as collagens repetidas.

Comparamos n'esta sympathia o tanino e a tinta dos vinhos, ao ferro e á alumina das terras quanto á difficuldade manual da sua reparação; e por ventura em relação á promiscuidade dos fins, não iriamos fora da verdade comparando-os ainda ao azote e ao phosphoro, dois outros corpos que se commuandam e alliam na maior reciprocidade.

Por virtude d'esta ligação do tanino com a tinta, — segue-se que esta ultima não sairá do vinho, não se precipitará no fundo e nas paredes das vasilhas, senão

Digitized by Google

quando outro tanto succeder ao tanino.

Ora o tanino em quanto não achar o fermento morto, isto é, em circumstancias de se combinar com elle em estado insoluvel, não se deposita.

E o fermento, emquanto existir a abundancia de tartaro para o manter dissolvido e espalhado na massa do vinho, vive e resiste ás affinidades do tanino.

D'esta maneira vê-se que é a abundancia e a presistencia do tartaro nos vinhos fracos que occasiona remotamente a conservação da tinta em taes vinhos.

Nos vinhos espirituosos o tartaro não só é menos abundante, mas a grande quantidade do alcool o obriga a precipitar-se.

Então o fermento, que é naturalmente pouco, insolubilisa-se, deixa-se atacar pelo tanino e precipita-se com elle arrastando parte da cor do vinho.

Esta physiologia intestina dos vinhos parece tanto mais crivel, que se aguardentarmos um vinho retinto e cascarrão, não só o adoçamos mais depressa do que elle se faria com o tempo, mas tornamol-o muito menos carregado em côr.

Este vinho aguardentado deposita grande porção de borra, formada de tartaro--fermento e tinta.

O que se passa n'um tempo dilatado nos vinhos espirituosos por influencia do alcool natural, fazemol-o no espaço de alguns dias no vinhos fracos por intervenção do alcool addicionado.

Mas d'onde vem aos vinhos generosos a cor alambreada—a côr dourada de topásio mais ou menos queimado, que elles teem em velhos?

D'onde procede tambem esse sabor aspero, amargo, ou queimado, que é egualmente attributo da velhice em taes vinhos?

Nós já dissemos que os vinhos resultantes de uva muito sacharina são pouco ricos em materias azotadas, isto é, em fermento e tambem em tanino.

Ora se o alcool precipita o tartaro, se a ausencia do tartaro—coalha o fermento, e se este se deixa precipitar pelo tanino, é visivel que esta ultima precipitação sendo reciproca, a pouquidade do fermento deixará no vinho por precipitar uma parte do tanino.

Emquanto houver assucar no vinho o sabor do tanino será mascarado e encoberto.

Mas chegará um tempo em que todo o assucar, tendo sido decomposto, nada poderá encobrir o gosto do tanino que ficou por precipitar.

O tanino não precipitado nos vinhos de que fallamos não poderá pela mesma rasão fermentar, mas soffre uma oxidação lenta que o transforma em acido *tanno-melanico*. Diz-se que é este acido, de um amargor quinado, que communica ao vinho este sabor, e ao mesmo tempo concorre a dar-lhe a cor amarella, mais ou menos viva, porque elle tem effectivamente uma cor amarello-escura.

Uma prova indirecta de que é este acido tanno-melanico um dos productores da cor amarella dos vinhos velhos preciosos, pode haver-se no facto de que são os vinhos de maior curtimenta os que adquirem na velhice uma cor amarella mais intensa. Os vinhos brancos que estiveram de maceração sobre o folhelho e ingaço e que tomaram por esta rasão muito tanino, fazem-se amarellos muito cedo. [1]

Mas tem-se uma prova directa do que dizemos, extrahindo o acido tanno-melanico das pelliculas que os vinhos velhos preciosos, notavelmente os do Porto, depositam nas garrafas.

Basta macerar estas pelliculas em alcool acidificado com acido tartrico, ellas cedem a œnocyanica, ou tinta natural do vinho, e ficam reduzidos ao acido tanno-melanico de uma cor amarello-escura. [2]

Do proprio vinho do Porto velho se pode extrahir o acido tanno-melanico. Eis-aqui o processo aconselhado por *Maumené* e por nós verificado.

Ajunta-se a um litro de vinho a solução de acetato de chumbo até não mais enturvecer.

O precipitado amarello-escuro que se forma é composto de fermento, tinta—tanato, tano-melanato e de tartrato de chumbo.

Filtra-se, o vinho sae quasi incolor.

O deposito que fica no filtro dilue-se em agua distillada, e submette-se á passagem de uma corrente de gaz sulphydrico que precipita todo o chumbo em estado de sulphureto negro insoluvel.

Filtra-se novamente, o liquido sae incolor, e fica no filtro o sulphureto de chumbo unido ao acido tanno-melanico e e á tinta do vinho.

Lavando sobre o filtro o sulphureto com agua fervente, este larga todo o acido

[1] J. Brun. Analyse des vins. pag. 33.
[2] Maumené. Travail sur les vins, pag. 99.

Digitized by Google

tanno-melanico. O liquido escorre com uma côr amarella escura, e pela concentração obtem-se um pó de côr quasi negra.

Este acido tanno-melanico dos vinhos tem toda a analogia de caracteres com o mesmo acido obtido por oxidação do acido gallo-tannico da *noz de galha*.

Tratando este por uma solução de potassa fervente; neutralisando esta com o acido acetico; evaporando á seccura; tratando depois pelo alcool que dissolve apenas o acetato de potassa; filtrando e tratando pela agua distillada que dissolve o tanno-melanico, obtem-se um licôr, cuja côr amarello topasio imita o mais possivel a do vinho velho do Porto.

Não obstante todas estas demonstrações nós discordâmos um pouco da opinião geral dos œnologistas.

Não desherdamos o acido tanno-melanico da propriedade colorante que se lhe attribue. Mas é nossa opinião que á tinta do vinho pertence a maior parte da mudança da côr.

Se fosse aquelle acido apenas o causador da côr amarella dos vinhos velhos, deveria a tinta de taes vinhos apparecer, ou completamente descorada, ou com a sua côr primitiva. Não é isto que acontece.

Se aquelle sulphureto negro, donde no processo de *Maumené*, se extrahiu o acido tanno-melanico, for tratado pelo acool acidificado com o acido tartarico obtem-se a tinta do vinho, não tal qual era no vinho novo, mas tal qual é no vinho que se experimenta.

Já *Mulder* havia dito que a tinta do vinho podia tambem oxidar-se e virar com o tempo á côr amarella.

O phenomeno não é novo, e podia bem ser auctorisado pelo que succede á materia verde das folhas, que pela fixação de maior dóse de oxigenio passa no outono á côr amarello-allaranjada — vermelha e côr de castanha.

Algumas materias azues vegetaes experimentam a mesma variação de côr, sem exceptuar a œncoyanina.

Se tomarmos com effeito vinho tinto e lhe addiccionarmos o hypo-chlorito de cal —, a côr rôxa do vinho vira ao amarello-topasio, depois ao amarello-canario — ao amarello-palha e por fim descora inteiramente.

O chloro obra aqui como oxidante da tinta, e os tons de amarello que vae apresentando correspondem a graus successivos de oxidação.

Como quer que seja, é fóra de duvida que na oxidação do vinho está a razão da sua mudança de côr com a edade, e que sendo o assucar o prestador deste oxigenio fica explicada a razão por que os vinhos sacharinos mudam para a côr amarella, emquanto que os vinhos seccos de origem a conservam.

J. J. Ferreira Lapa.

ESTUDOS SOBRE CREDITO RURAL [1]

I

No artigo antecedente, que é como a *introducção* d'estes *estudos*, deixámos apontados alguns principios geraes de credito, e apresentando as vantagens que o emprego d'este agente tem proporcionado á industria, tirámos d'ahi seguro auspicio dos melhoramentos que elle deve introduzir na agricultura, quando convenientemente organisado. Logar é pois agora de baixar d'estas generalidades, para mais de espaço particularisar cada uma das divisões de credito rural que ali deixámos apontadas. Encetaremos assim, desde já, a parte especial dos presentes *estudos*, examinando quaes as condições de que depende a organisação do credito predial.

O credito predial, como sabemos, adianta fundos ao proprietario, ficando os bens immoveis d'este por garantes do pagamento d'essa divida. Assim o agricultor que quer arrotear uma parte inculta da sua propriedade, o lavrador que pretende melhorar um terreno excessivamente humido por meio da drainagem, ou em geral, todo o explorador rural que quer realisar na sua industria uteis, mas dispendiosas innovações da sciencia, póde, empenhando as suas fazendas, obter os capitaes de que carece para tal commettimento. Considerado desta fórma, o credito predial é pouco complicado e facil de estabelecer. E effectivamente, se o simples conhecimento de um individuo póde ser fiança bastante para se lhe adiantarem capitaes, se n'isto mesmo consiste, como diz Coquelin, o credito levado ao seu maior poder, porque não ha de a propriedade ser penhor seguro do pagamento d'uma divida? Não reconhecer a possibilidade de tal praticar, é dar um

[1] Continua do de pag. 21.

Digitized by Google

solemne desmentido aos principios da economia, e negar a verdade do axioma já formulado pela jurisprudencia romana — que mais seguro penhor é a coisa do que a pessoa. [1]

Está pois fóra de duvida a possibilidade de organisar o credito territoral, e quando alguem ainda hoje pretendesse apostolar as idéas contrarias, bastaria apontar-lhe as nações mais cultas da Europa, onde a legislação se encarregou de traduzir nos seus codigos o mais eloquente protesto contra tão infundada opinião. [2]

Mas, de ser a hypotheca a base principal do emprestimo territorial, facil será deduzir uma objecção contra o desenvolvimento que dissemos, se deve dar a instituições que facilitem estes emprestimos, qual é — que sendo só os proprietarios os que se pódem valer do credito predial, pois que só elles pódem hypothecar as suas propriedades, é claro que as vantagens do credito predial, que só a estes beneficia, não são tão geraes, nem tão amplas como do que dissémos, parece inferir-se. Esta objecção a que se não póde negar certa força, mórmente no nosso paiz, onde grande parte dos exploradores ruraes não são proprietarios, perde comtudo muito da sua importancia em presença de outras reflexões que cumpre addicionar-lhe.

Muito poucos que fossem os proprietarios exploradores e por isso muito poucos os beneficiados com a introducção do credito predial, ainda assim, a bem d'estes convinha organisal-o; mas é que hoje, no nosso paiz, com as leis de desamortisação e de desvinculação, deve crescer muito o numero dos proprietarios territoriaes, e augmentando tambem em proporção a classe dos proprietarios-exploradores, maior numero de pessoas usufruirá os beneficios de tal instituição. Demais, a organisação do credito predial, se não favorece directamente a classe dos rendeiros, dos meeiros, e em geral de todos os que no nosso paiz são exploradores não proprietarios, beneficia-os indirectamente, porque entre todas estas classes ha solidariedade de interesses; e, como não impede, antes fomenta a creação do credito agricola a bem d'estes, é fóra de duvida que ainda os não proprietarios ganham na organisação do credito predial.

As condições em que ha pouco (para maior facilidade de exposição) considerámos feito o emprestimo hypothecario, são pouco complicadas e faceis de estabelecer; mas agora cumpre examinar mais detidamente as circumstancias em que estes emprestimos tem de ser feitos; isto é, ver quaes as condições offerecidas pelo proprietario mutuante, e quaes as que o capitalista mutuario póde e deve aceitar. No ponto em que se equilibrarem os interesses do proprietario com os lucros do capitalista, ahi existe o credito predial. O lavrador para levantar os fundos de que necessita, offerece um juro modico em proporção com as suas condições, porque de contrario haveria, não credito, mas usura; não um contracto egual, mas uma exigencia onerosa. Obriga-se, alem d'isto, caso não solva a obrigação ao tempo prescripto no contracto, a desapossar-se dos bens hypothecados. Mas como os capitaes, que elle pretende obter, são destinados a beneficiar a sua propriedade, a consolidar-se com ella, e como por isso se não pódem prestar ás transformações rapidas dos capitaes circulantes, mas que, pelo contrario, ficam sujeitos ao esforço lento e regular da producção agricola,—é de ver que o lavrador nunca póde obrigar-se a um rapido reembolso dos capitaes mutuados. Subscrever a tal exigencia seria para elle ou completa ruina, ou pelo menos a obrigação de o fazer recorrer a um novo emprestimo para se libertar do debito primordial, no que nada lucraria, antes mais onerado poderia ficar. Não podendo pois contractar de outra fórma, o lavrador deve exigir em compensação do solido penhor que offerece, ser apenas obrigado a uma amortisação de divida lenta e gradual, a fim de se resgatar por esta fórma, e a não poder ser compellido a um rapido reem-

[1] Plus cautionis est in re quam in persona — L 25, D. de regjur.

[2] O distinctissimo jurisconsulto Correia Telles, ao analysar o decreto de 26 de outubro de 1836, que organisou entre nós o registo das hypothecas, diz em commentario as palavras — *credito territorial* — do preambulo d'esta lei: — O credito parece ser boa reputação pessoal, e não qualidade territorial, por isso reputo defeituosa esta redacção. — Respeitando muito as opiniões de tão illustre escriptor, não podemos comtudo deixar de dizer que não suppomos hoje erroneas nem a idéa nem a expressão de credito territorial. Parece-nos tão facil a realisação desta idéa pelos meios que a sciencia indica, como verdadeira nos parece a expressão. Se o credito é *boa reputação*, o credito territorial bem organisado, não é mais do que a *boa reputação* da propriedade a todos patente.

Digitized by Google

bolso, senão quando espontaneamente o queira effectuar.

O capitalista que tiver disponiveis os seus fundos, aceita sem duvida um emprestimo, no qual além dos juros que o seu capital vae vencendo, tem na hypotheca da propriedade solido penhor do seu integral reembolso; e, procedendo assim, aceita as primeiras condições do contracto proposto, restando apenas conciliar os interesses dos contractantes quanto á ultima condição do lavrador; conciliação que depende de mais algumas considerações, pois que exposta só d'esta fórma, encontraria para se realisar, sérias difficuldades. Com effeito á impossibilidade, que o lavrador apresenta, de reembolsar prompta e rapidamente o capitalista, responde a difficuldade que este tem em subscrever a tal exigencia. Empregar o capital n'uma empreza rendosa, perceber o lucro que d'ella se póde auferir, rehavel-o de novo, e reempregal-o n'um outro commettimento, sem nunca sacrificar o capital a ponto de o não poder destinar a uma especulação mais lucrativa, eis o segredo do capitalista. Mas o emprestimo hypothecario, corta por assim dizer, as azas ao capital, algema-o á terra, torna-o como ella pesado, como ella immovivel: e por isso é facil de ver, em presença de taes circumstancias, que poucos capitalistas haverá que possam sujeitar-se a um contracto, em virtude do qual os fundos mutuados só por uma eventualidade podem ser de prompto cobrados. Fazer pois que o capital mutuado só seja gradual e lentamente reembolsado pelo lavrador, ao passo que o capitalista possa dispôr dos fundos emprestados, eis todo o problema que resta resolver. A circulação de titulos representativos dos valores emprestados, parece ser a solução mais adequada a este difficil problema. Ao mesmo tempo que o lavrador vae pagando o seu juro e amortisando gradual e lentamente a divida por meio de prestações estipuladas, o capitalista póde, fazendo circular estes titulos, obter os fundos de que necessita. Assim obtem-se, na phrase de Wolowski, em logar da libertação do devedor uma facil substituição de credores. D'aqui a permanencia da obrigação,—a estabilidade do credito affiançado pela hypotheca legalmente constituida,—a modicidade do juro, livre do premio de risco que paga o lavrador em circumstancias que inspirem pouca confiança,—a amortisação lenta e gradual—e a circulação dos titulos representativos dos capitaes mutuados. É esta a base sobre que se tem architectado mais ou menos complicados systemas; expondo, por agora só este principio fundamental, reservemos para mais tarde o dar-lhe o respectivo desenvolvimento.

Do que hemos dito, resultam pois quatro condições sobre que se deve organisar o credito predial: — Segurança da divida, o que se traduz n'um bom regimen hypothecario; modicidade do juro vencido pelos capitaes mutuados; amortisação lenta e gradual da divida; circulação dos titulos representativos dos valores mutuados.

II

É a hypotheca um direito real que ao credor compete sobre todos ou alguns dos bens do devedor para melhor segurança da divida, mas sem entrega da coisa empenhada.[1] É pois a hypotheca um verdadeiro emprestimo cujo penhor é um immovel que fica sempre na posse do devedor.

É muito antiga a pratica da hypotheca, porque embora não fosse esta a primeira fórma de contrahir emprestimos, é certo que ella já é empregada desde remota antiguidade. A antichrese, como diz um distincto escriptor, foi um dos contratos que primeiro deveu ter existido, por ser um d'aquelles que mais segurança dava ao credor para cuja posse se transferia o penhor. Mas cedo se reconheceram os inconvenientes d'esta maneira de contractar mormente em relação aos immoveis. Era na verdade desagradavel ao devedor o ter de deixar a posse do seu agro. E se por um lado as suas necessidades o obriga-

[1] Sr. Coelho da Rocha Inst. de Dir. Civ. — «Na phrase do direito romano, e pela nossa legislação patria podia dar-se hypotheca nos bens moveis porque na hypotheca geral costumam comprehender-se tanto estes como os de raiz. Entretanto depois de estabelecida a formalidade do registro, como esse só tem logar nos bens de raiz é forçoso acommodar as expressões a esta nova circumstancia, e adoptar a disposição dos codigos modernos que restringem a hypotheca aos immoveis» — Id. Este principio hoje geralmente professado, traduziu-o a nova Lei hypothecaria no art. 89, em que diz: A hypotheca onera os immoveis sobre que recahe, e os sujeita directa e immediatamente ao pagamento das obrigações a que servem de garantia, seja quem for o possuidor dos mesmos.

Digitized by Google

vam a contrahir muitos emprestimos, por outro os seus bens ficavam sujeitos a successivas transformações, prejudiciaes á agricultura. A propriedade, ficando só temporariamente na posse de credores que a não podiam estimar, ficava tambem sem receber melhoramento algum. Estabeleceu-se pois pelo decurso do tempo que uma simples convenção bastasse para o devedor obrigar os seus bens, sem largar a posse, ficando todavia obrigado a desapossar-se d'esses bens, caso não satisfizesse a obrigação ao tempo prescripto pelo contracto.»

Mas, quando estas considerações não bastassem para nos levar a crer na antiguidade da hypotheca, sobravam nos annaes da historia documentos para corroborar o que levamos escripto: e, para não amontoar citações, bastará dizer que o celebre Niebuhr escreve que — o direito hypothecario era em Athenas mais antigo do que Solon. — Foi pois da Grecia que a hypotheca passou para Roma, donde se veio transmittindo até nós: sendo esta continuidade um dos argumentos mais fortes em prol da sua conveniencia, quando não sobrassem considerações theoricas e praticas, não em favor da necessidade, mas antes da indispensabilidade d'um regimen hypothecario.

E comtudo, não obstante a practica continua da hypotheca entre os povos civilisados, prestando testemunho dos seus bons effeitos; a despeito dos principios de direito commum e de economia social, depondo a favor da sua conveniencia, escriptores ha que ousam contestar as vantagens da hypotheca. Mr. Decourdemanche escreveu que a hypotheca é contraria aos principios de justiça que devem regular as relações dos homens entre si, que ella é um attentado contra o credito publico e anti-productiva, que deve ser proscripta com a mesma severidade com que se deve tratar o deposito sobre penhor mobiliario, porque é immoral e não toma em consideração a boa fé. — Para responder a tão infundadas como injustas arguições bastará dizer que este escriptor pertence á escola socialista — e por isso impossivel é toda a argumentação com um adversario que professa principios de organisação social differentes dos geralmente recebidos, sem nos embrenharmos em questões que além de plenamente discutidas, nos levariam longe do proposito d'este escripto. Outros escriptores que se tem pronunciado contra as instituições de credito predial parece-nos terem sido levados a estas idéas mais pelo receio dos abusos a que se podem prestar estas instituições, do que pelo que ellas bem organisadas devem ser. Exemplos disto são Buffet e Thiers, que tendo primeiramente idéas oppostas á creação d'estas instituições, modificaram-n'as depois dizendo aquelle que lhes era menos opposto do que tinha sido, e este pedindo o ensaio d'ellas em França. Pode pois dizer-se que a conveniencia do credito predial é hoje quasi um axioma.

Sendo a hypotheca um onus real, deduzem-se de sua propria natureza as condições sob que ella póde e deve organisar-se. Como encargo que vem affectar a propriedade, deve a hypotheca ser de todos conhecida, por isso que, sendo ella penhor de cumprimento d'uma obrigação, cumpre que todos possam conhecer a sua existencia para não ir de novo contractar sobre um fundo já obrigado: como transformação que soffre o immovel de livre para onerado, é mister que a todos seja patente aquella mudança porque a todos interessa. Como encargo resultante d'uma divida deve a hypotheca affectar apenas a parte do immovel necessaria para a solidez do emprestimo: como transformação onerosa cumpre que seja limitada e determinada áquella porção de seus bens que o proprietario houve necessidade de obrigar. Publicidade e especialidade, são pois as primeiras condições de todo o bom systema hypothecario. Principios são estes a que todos os economistas e jurisconsultos mais ou menos prestam homenagem, e que felizmente a nova lei hypothecaria tomou como base do seu systema, pelo que sinceramente se congratulava a commissão da camara dos srs. deputados que sobre ella deu parecer quando no seu relatorio dizia: «que não podia deixar de approvar o pensamento fundamental d'esta proposta de lei que todo se firma no desenvolvimento d'aquellas idéas.[1]»

Sendo pois estas as principaes condições d'um bom regimen hypothecario, sendo ellas a base da nova lei, força é dar mais largo desenvolvimento a cada um d'estes pontos.

[1] Projecto de lei n.º 63 — Relatorio da commissão. Vid. no *Diario de Lisboa* n.º 88 a sessão de 2 de abril de 1863.

(Continua) F. Beirão.

Digitized by Google

CONTABILIDADE RURAL [1]

II

Dos livros da contabilidade rural. — Definimos e classificámos as operações ruraes; dissemos de que se compunham as partidas; emfim vimos como se organisavam as contas e fizemos o seu estudo especial. As operações davam origem ás partidas, e estas grupadas de certa maneira constituiam as contas.

Falta-nos saber: como se registram as operações, e quaes os meios para esse fim empregados; d'onde derivam as partidas e como se escripturam as contas.

É evidentemente dos livros da contabilidade que vamos agora occupar-nos.

Ha duas especies de livros, uns chamados *essenciaes* ou *principaes*, outros *auxiliares*.

Os livros *principaes* são aquelles que são reputados indispensaveis em toda a escripturação, de qualquer especie que esta seja; pois que n'elles se deve conter em resumo toda a sorte de movimento de valores, tanto de entrada como de saida, e por elles apreciar-se fielmente o estado ou situação industrial ou commercial.

Ha dois livros principaes, que são: o *diario* e o *razão*.

Os livros *auxiliares*, como a palavra o indica, são aquelles que não sendo indispensaveis para julgar do estado de uma industria ou commercio; tem todavia por fim servir para recolher todos os factos da industria em notas instructivas, apontamentos ou esclarecimentos, á medida que se vão apresentando, prestando desta maneira os elementos da escripturação dos *livros principaes:* conteem a historia desenvolvida de todas as operações agricolas, debaixo de formas variadas e habilmente accommodadas.

Ha um grande numero de *livros auxiliares*, ou, fallando com mais precisão, é indeterminado o seu numero; pois são as necessidades do lavrador, que determinam este a adoptar ou organisar maior ou menor quantidade d'elles.

Fallaremos primeiro dos *livros principaes*.

O *diario* e o *razão* são dois livros que não differem um do outro, em quanto á materia que comprehendem, porém sómente em relação á forma ou exposição.

Em cada um d'estes livros vamos nós encontrar as mesmas transacções, os mesmos movimentos, as mesmas operações, os mesmos factos, e, o que é mais, pelo methodo que estamos estudando, tudo isto apresenta-se triplicado, isto é, uma vez no *diario* e duas no *razão*.

Vejamos qual é a distincção e o fundamento.

O *diario* registra e accusa por datas ou dia por dia, todos os factos relativos ao capital empregado na producção.

O *razão* classifica as operações segundo a sua natureza em differentes grupos que chamamos contas, indicando, não obstante, em cada conta as operações, segundo a respectiva ordem chronologica. Se se pretende saber quaes as operações realisadas dentro de um certo periodo, recorre-se ao *diario*. Se se deseja saber as operações de uma dada especie, verificadas em um tempo certo ou incerto, tudo se procura e encontra promptamente no livro *razão*. Neste ultimo accresce a grande vantagem de os factos prestarem uma verificação reciproca, porque a mesma operação figura em duas contas, sendo uma de entrada, e outra de saida, tendo porém ambas por valor ou quantidade uma somma identica.

Estudemos em separado cada um déstes livros:

Diario. Como dissemos, este livro registra chronologicamente todos os factos ou operações importantes da industria do lavrador, referidos a duas individualidades que são o *credor* e o *devedor*, *a conta que dá* e a *conta que recebe*.

Organisação deste livro; condições que deve preencher. — Pelas idéas preliminares que apresentámos, quando demos começo a este trabalho, se ficou sabendo as partes de que se compunha cada partida. Recordando o que então dissemos, vê-se que, sendo o *diario* destinado a registrar, segundo a data, as operações agricolas debaixo da forma de *partidas*, é necessario haver neste livro logares marcados para cada parte de uma partida, e dispostos de certa ordem. São indispensaveis, pelo menos, tres columnas com differente capacidade, conforme o seu fim: uma para indicar a referencia da operação; outra para inscrever resumidamente os motivos da operação; e a outra para recolher as sommas ou valores.

Como em toda a *partida dobrada* ha um devedor e um credor, torna se neces-

[1] Continuado da pag. 96.

Digitized by Google

sario, por motivo de ordem e regularidade, não fazer a inscripção das partidas, começando ora pelo *devedor*, ora pelo *crédor*, mas constantemente por um delles: assim tem-se aceitado principiar todas as partidas do *diario* constantemente pelo *devedor*.

Como o *diario* está intimamente ligado com o livro *razão*, de sorte que a mesma partida naquelle corresponde a duas deste, é preciso estabelecer a referencia, por meio dos numeros das folhas do livro *razão*. As duas partidas do *razão*, por isso mesmo que são diversas, occupam folhas distinctas, como distinctas são as contas a que se liga uma partida de *diario*, quando se desdobra em conta *devedora* e conta *crédora*.

Convém portanto que cada partida do *diario* tenha um logar destinado a indicar os numeros das duas folhas. Começando as partidas pelo devedor, deve-se dar o primeiro logar ao numero da folha da conta devedora. Estes numeros pódem ser collocados um ao lado do outro, ou um por cima do outro, separados por meio d'uma linha. No primeiro caso o numero da esquerda (1°-6), e no segundo o de cima ($\frac{1°}{6}$) referem-se á *conta devedora*.

O caso que acabamos de apresentar, figura o devedor e o credor na mesma linha; mas ha muitas partidas que comprehendem um devedor e muitos credores, ou um credor e muitos devedores e simultaneamente muitos devedores e muitos credores. N'estes casos deve-se proceder da seguinte maneira.

1.ª hypothese — *um devedor e muitos credores*. — Temos o exemplo nesta partida — *armazem deve a diversos*. — Deve-se collocar na linha que começa a partida, o numero da folha do *razão* em que está o debito da *conta de armazem* e como depois se tem de fazer a indicação de todos os credores, é na linha de cada credor que que se colloca o respectivo numero da folha de credito do *razão*. (Vêde o modelo *do diario* no fim d'este artigo).

2.ª hypothese — *um credor e muitos devedores*. — Temos exemplo nesta partida — *diversos devem á caixa* — colloca-se na linha em que se annuncia esta partida, o numero da folha do *razão* em que está o credito da *conta de caixa*; e como depois se tem de fazer a indicação de todos os devedores é na linha de cada devedor que se colloca o respectivo numero da folha de debito do *razão*. Como se vê é analogo o modo de proceder.

3.ª hypothese *muitos devedores e muitos credores*. Como exemplo temos a partida *de diversos devem a diversos*. Na linha em que se annuncia esta partida não se põe numero nenhum: porque tem de se fazer a indicação, primeiro dos diversos devedores, e depois dos diversos credores: e por conseguinte é na linha de cada um que se deve collocar o respectivo numero de referencia ao *razão*.

O diario deve compor-se de um numero de folhas sufficiente, ao menos, para as partidas que se hãode escripturar durante o anno agricola.

As folhas vão sendo seguida e successivamente escripturadas, á maneira que as circumstancias o vão pedindo. É a numeração das folhas e a data da inscripção dos differentes artigos, que servem para encontrar as diversas operações lançadas no *diario*.

A data é posta no principio de cada partida, e ao cimo desta, entre duas linhas. (Vêde o modelo do *diario*).

Sabemos já qual é a ordem segundo a qual se dispõem no diario as differentes partes de cada artigo. Agora vamos ver que ordem convem seguir no lançamento das variadas partidas no livro *diario*.

Ha um certo numero de partidas, chamadas annuaes, porque só se escripturam uma vez cada anno, que figuram em datas determinadas: são as que dão abertura á escripturação, e as que lhe põem termo. Convem estabelecer uma certa ordem de successão para estas e outras partidas, que são lançadas na mesma data.

Os primeiros artigos que se lançam no *diario* são os de *diversos devem a inventario de entrada* (activo) e de *inventario de entrada deve a diversos* (passivo).

No fim do anno ha as partidas de *inventario de saida* deve a *diversos* (activo) e *diversos* devem a *inventario de saida* (passivo).

Como se tem de fazer individualmente a indicação das contas devedoras e credoras, é por este motivo que egualmente se torna conveniente marcar a ordem de successão das diversas contas.

Devem escripturar-se em primeiro logar as partidas que se referem ás *contas geraes*; em segundo logar as das contas de producção, isto é, contas de gados, ditas de culturas, e ditas de industrias agri-

Digitized by Google

colas; em terceiro logar devem-se lançar as partidas das contas de verificação, como *a de extrumes, a de avanços ao sol;* depois *a de immoveis e moveis*, a *de diversos devedores ou credores*, a *de despezas geraes* a *de mão de obra*, etc.

Em cada um dos grupos se deve tambem seguir a mesma ordem que se adoptar para a primeira inscripção. Poder-se-hia seguir a ordem alphabetica com bastante vantagem. O fim que se pretende alcançar é a facilidade tanto na escripturação das diversas partidas, como nos differentes casos de verificação.

Em todos os artigos do *diario* se faz uso da particula—*a*—que indica o papel diverso de cada uma das contas entre as quaes se acha.

Toda a conta precedida da particula—*a*—é credora; ao contrario é devedora toda a conta a que fica posposta a mesma particula—*a*.—

Quando as operações de uma ou muitas especies se succedem com grande frequencia, seria trabalho excessivamente grande, reproduzil-as, dia por dia, em artigos do livro *diario*. Para evitar este inconveniente estabelecem-se, conforme as circumstancias de cada exploração, periodos mais ou menos longos para lançar as partidas de cada conta. É em attenção a estes motivos, que as partidas são semanaes para esta conta, quinzenaes para aquella, mensaes, trimestraes e até mesmo annuaes, para varias outras.

O que é preciso ter muito em vista é evitar as omissões; e para isto devem-se consultar com todo o cuidado os diversos elementos da escripturação, livros auxiliares, notas, etc.

Fugindo de dar ao *diario* uma grande extensão, por desnecessaria, e até mesmo embaraçosa, deixa-se aos livros auxiliares todas as minudencias das operações para ahi serem estudadas, no caso de necessidade ou de simples conveniencia.

Uma das condições a que o *diario* deve necessarirmente satisfazer é a nitidez.

N'este livro não são admissiveis as emendas e as raspaduras. Quando nos occuparmos no livro *razão*, fallaremos dos erros e omissões que podem ter logar, e da maneira de os remediar, sem alterar a nitidez com que devem ser escripturados, tanto o *diario* como o *razão*.

Razão.—Este livro registra as operações lançadas *no diario*, classificando-as segundo a sua diversa natureza. A mesma partida *do diario* desdobra-se em duas que vão figurar distinctamente em contas differentes.

Organisação d'este livro; como se escriptura; condições a que tem de satisfazer.—O *razão* apresenta duas paginas para cada conta; sendo a esquerda do *debito*, e a direita de *credito*.

Tanto uma como outra pagina tem a mesma divisão de columnas destinadas á inscripção das differentes partes de cada artigo. Deve haver ao menos quatro columnas: a 1.ª destinada para as datas; a 2.ª serve para o resumo da operação; a 3.ª para fazer a referencia á pagina do diario; a 4.ª para collocar as sommas.

Toda a partida *do diario* tem um devedor e um credor, os quaes correspondem ás duas contas: assim, sempre que se transportar para o *razão* uma partida lançada no *diario*, convém seguir a mesma ordem, escripturando constantemente, em primeiro logar, a *conta devedora*, e só depois *a credora*.

No *razão* faz-se uso de duas expressões para significar o papel que uma qualquer conta representa com respeito a cada partida: taes são *Deve a*, e *Haver de*.

Para não repetir estas expressões em toda a sua integridade, no principio de cada artigo, colloca-se a palavra *Deve* no topo e margem esquerda; e a palavra *Haver* no topo e margem direita da pagina direita. Por esta maneira, não temos mais que fazer preceder no debito todos os artigos pela particula *a*; e no credito pela particula *de*.

É mesmo no meio das duas paginas que se põe o titulo de cada conta.

O *razão* deve constar de um numero de folhas ao menos sufficiente para as contas que o lavrador houver de abrir durante o anno, calculando tambem approximadamente o numero de folhas de que poderá carecer cada conta: pois algumas ha que se não limitam a uma pagina só de debito, e a outra de credito.

As contas no *diario* devem-se abrir pela ordem do grau de importancia que tem. Para se poderem procurar com toda a facilidade em qualquer circumstancia, deve haver no principio do *razão* um indice ou repertorio para dispor por ordem alphabetica as diversas contas abertas e contidas no *razão*.

Este livro deve, da mesma sorte que o

Digitized by Google

diario, ser escripturado com toda a nitidez possivel. É necessario ter a maior cautela, tanto com respeito ás contas que se debitam ou creditam, como relativamente ás sommas dos artigos que se transportam do *diario* para o *razão*.

Apezar da muita attenção e cuidado que se recommendam, é factivel escapar um erro e darem-se certas irregularidades.

Os erros podem ser de differente natureza: vamos portanto ver como se podem commetter.

1.° *Erro que consiste em lançar no debito de uma conta, uma partida que se devia lançar no credito; ou, vice-versa, em lançar no credito o que devia figurar no debito.*

O meio de remediar ou annular este erro é uma partida chamada de *estorno*, que destroe o artigo que foi indevidamente lançado fóra do seu logar. Restabelecido o equilibrio, lança-se então a verdadeira partida.

Se o erro é de debito annulla-se com uma partida egual de credito: faz-se o contrario no caso opposto.

Já se deixa ver que o estorno affecta da mesma maneira o *diario*.

Demos um exemplo. Imagine-se que ha a transportar ao *razão* a partida do *diario* — *armazem* deve á *caixa* pela compra de sementes 1$200 réis.

Abrimos o *razão*, procuramos a conta de *armazem*, e lançamos no seu debito o artigo e somma de 1$200 réis; mas procurando a *conta de caixa*, em vez de a creditar, lançamos no seu debito a somma de 1$200 réis. O que nos cumpre fazer então? É lançar a partida que deixámos de escripturar no seu devido logar, e depois fazer o estorno. Consistindo o erro em debitar a caixa ao armazem, consistirá a emenda em debitar o armazem á caixa.

No *diario* temos que lançar a partida de *caixa deve a armazem* por estorno, 1$200 réis.

Ora, como a somma dos debitos do *razão*, da mesma sorte que a respectiva somma dos creditos deve ser egual á somma do *diario*, fica preenchida esta condição; e o resultado apurado exprime-se da seguinte maneira.

Diario	somma verdadeira	1$200			
	estorno	1$200			
	Total	2$400			
Razão	Caixa	somma verdadeira	1200	erro	1200
	Armazem	idem	1200	estorno	1200
	Totaes		2400		2400

Tudo fica harmonisado, com as tres sommas eguaes, e sem se ter raspado uma unica letra ou cifra.

2.° *Erro que consiste em tornar maior a somma do artigo que se transporta.* Para este segundo erro serve ainda o estorno. Se se debitou a mais, credita-se por estorno pela differença, isto é dá-se saida ao que teve indevidamente entrada em debito de uma conta.

O artigo de estorno figura egualmente no *diario*.

3.° *Erro que consiste em tornar menor a somma de uma partida.* Para este caso basta uma partida complementar no *razão*, sem ser preciso tocar no artigo correspondente do *diario*. Restabelecida a verdade, ficam eguaes as tres sommas de que acima fizemos menção.

4.° *Erro que consiste em lançar o artigo em conta diversa.* É preciso usar n'este caso, do estorno, para annullar a partida que falsamente se attribuiu a uma conta. Depois faz-se o que por engano se deixou de fazer. Este caso tem bastante analogia com o que acontece com o primeiro erro indicado.

Estes erros ordinariamente são descobertos por meio das verificações a que se procede periodica e regularmente.

No proximo artigo trataremos do balanço de verificação e do balanço geral.

Seguem-se, como terminação ao presente artigo os do modelos *diario* e do *razão*.

Digitized by Google

Modelo do Diario *Pag.* 1

Folhas do Rasão	Resumo da operação		Sommas
	1 DE JANEIRO DE 1863		
1	Diversos devem a *inventario* de entrada a saber:		
2	*Armazem*.....	300$000	
3	*Caixa*.....	1:000$000	
	Moveis e immoveis.....	6:000$000	7:300$000
	1 DE JANEIRO DE 1863		
1	*Inventario de entrada* deve a diversos, a saber:		
4	*A capital*.....	7:300$000	
5	*A diversos credores*.....	200$000	7:300$000
	2 DE FEVEREIRO DE 1863		
2/3	*Armazem* deve á *caixa* por compra de sementes.....	80$000	80$000
	Total.....		14:680$000

Folha 1

DEVE **Inventario de entrada** HAVER

Data	Resumo da operação	Pag. do Diario	Sommas	Data	Resumo da operação	Pag. do Diario	Sommas
1863 Jan. 1	A *Diversos*.....	1	7:300$000	1863 Jan. 1	De *Diversos*.....	1	7:300$000

Folha 2 **Armazem**

Jan. 1	A *Inventario d'entrada*	1	300$000				
Fev. 2	A *Caixa*.....	1	80$000				

Folha 3 **Caixa**

1863 Jan. 1	A *Inventario d'entrada*	1	1:000$000	1863 Fev. 2	De *Armazem*.....	1	80$000

Folha 4 **Capital**

				1863 Jan. 1	De *Inventario d'entrada*	1	7:100$000

Folha 5 **Diversos credores**

				1863 Jan. 1	De *Inventario d'entrada*	1	200$000
	Total.....		14:680$000		Total.....		14:680$000

(Continúa.)

A. M. DOS SANTOS VIEGAS.

Digitized by Google

VETERINARIA PRATICA

Tumores molles chronicos dos membros dos cavallos

Os veterinarios designam especialmente sob este titulo diversas tumescencias de evolução lenta, circumscripta, de tamanho mais ou menos consideravel, devidas á hydropesia ou accumulação de synovia, denominadas tambem *hydarthroses* ou *synovites*.

Ha duas especies de hydarthroses: *articulares* e *tendinosas*. As primeiras desenvolvem-se dentro das articulações; as segundas occupam as bainhas synoviaes que rodeiam em parte certos tendões.

Umas e outras são ordinariamente a consequencia de choques violentos, de esforços energicos, do cansaço que resulta de um trabalho demorado e penoso feito antes da edade conveniente, de corridas rapidas, de grandes saltos, ou de quaesquer outras causas analogas. As synovites são tambem attribuidas á herança.

Os inchaços synoviaes articulares ou tendinosos, quando são em crescido numero, diminuem consideravelmente o valor venal dos animaes atacados, porque são quasi sempre indicios concludentes de inteira ruina ou deterioração irreparavel dos membros.

Em geral são pouco dolorosos á pressão com os dedos, uniformemente fluctuantes em toda a sua extensão, sem modificação de calor na pelle, e não determinam a manqueira, excepto durante o trote largo e accelerado em que é quasi sempre manifestamente visivel o desarranjo da locomoção. São tensos e elasticos no momento do apoio, isto é, durante a tensão, e desvanecem-se de ordinario quando o cavallo ergue o membro. Com o tempo augmentam de volume, e endurecem em consequencia das transformações por que passam, taes como a enduração fibrosa, ou a infiltração calcarea de suas paredes, etc. Coexistem não poucas vezes com os tumores osseos ou exostoses, nomeadamente nos cavallos velhos que teem sido empregados em serviços fatigantes.

A dydarthrose póde-se exhibir em todas as articulações das extremidades; nós porém sómente faremos menção especial da que affecta o curvilhão, o joelho e o machinho, por ser a que offerece mais interesse.

A hydarthrose do curvilhão, vulgò *alifafe*, é muito frequente, maximè nos cavallos exageradamente curvos de jarrête; apresenta-se, na grandè maioria dos casos, sob a fórma arredondada.

Denomina-se alifafe *simples*, o que não apparece senão de um lado do curvilhão; alifafe *passado*, quando os dois lados oppostos d'esta junta são affectados; e alifafe *trasfollado*, o que reside perto da ponta do jarrête, e sobe mais ou menos ao longo do trajecto da respectiva corda tendinosa: este ultimo é o mais grave. O alifafe abrange algumas vezes todo o contorno do curvilhão, isto é, a curva ou prega, a ponta e as duas faces lateraes.

A antiga hippiatria, sem a minima duvida, dava o nome de *variz* ao alifafe anterior e interno. Todavia a dilatação varicosa da veia saphena póde-se tambem desenvolver na prega do jarrête, mas este facto é bastantemente raro.

A hydarthrose do joelho, ou *vento*, como sem nenhuma propriedade se lhe chama, é caracterisada, ordinariamente, por duas proeminencias lateraes e posteriores, a de fóra é muito mais commum, que se estendem para baixo d'aquella articulação na extensão do terço superior da região da canella; ou por um tumor que se desenvolve na face anterior, entre as duas series dos ossos carpos.

Como o joelho é o verdadeiro centro dos movimentos de todo o membro dianteiro, a hydropesia articular ou tendinosa d'esta junta é grave n'um cavallo de tiro, e perigosa n'um animal de sella.

A hydarthrose do machinho, bem conhecida entre nós pelo nome de *ova*, ataca frequentemente o cavallo quartelludo, sobretudo o de origem nobre.

Chama-se ova *simples*, quando não existe senão d'um lado, e um pouco acima d'aquella articulação; *passada*, se occupa ao mesmo tempo as duas faces, interna e externa; *aporrillada*, se se mostra na parte posterior; prolonga-se ou para o terço inferior da cana, é o caso mais frequente, ou para o travadouro.

Os poldros apresentam algumas vezes ovas que desapparecem logo que elles chegam a adquirir o seu completo desenvolvimento, se todavia, se não abusa do estado de suas forças.

O tumor molle synovial, quando data de pouco tempo, demanda o emprego de uma bandagem com compressas continua-

Digitized by Google

mente embebidas em agua vegeto-mineral camphorada; ou melhor a applicação do linimento ammoniacal com camphora, da pomada de bi-iodureto de mercurio, de um largo vesicatorio, do unguento fundente de Lebas ou outros topicos vesicantes mais ou menos energicos, depois de se ter feito cortar rente o pello em toda a extensão da parte doente. Porém, as mais das vezes, este tratamento não é senão palliativo; a hydropesia reconstrue-se com a maior facilidade.

Se é antigo, está aconselhada a cauterisação com o ferro em brasa, seja em linhas, seja em pontas superficiaes, segundo a região. A applicação do fogo de ordinario só atalha o progresso da elevação articular ou tendinosa; sendo que tem o inconveniente de deixar muitas vezes signaes indeleveis, que tornam os cavallos invendiveis.

Só na ultima extremidade é que se deve recorrer á puncção praticada com um trocate ordinario seguida de uma injecção de tintura de iodo (uma parte de tintura para duas ou tres partes de agua distillada) na cavidade mesmo das capsulas synoviaes, ou da introducção de unguento egypciaco diluido em agua. O valor pratico d'este meio therapeutico, que só póde ser manejado com vantagem pelo cirurgião veterinario, e que se não deve tentar senão com extrema prudencia, não tem sido ainda precisa e sufficientemente estabelecido pela experimentação clinica. Com o seu emprego origina-se algumas vezes uma complicação muito mais grave que o mal que se leva em vista remediar, como é a arthrite purulenta.

Attenta a minguada efficacia ou insufficiencia e mesmo nocividade bem conhecida de todos os methodos curativos indicados entendemos, que não vale a pena fazer nada contra a hydarthrose chronica.

J. M. Teixeira.

Menções honrosas

CLASSE 14.ª

Photographia e apparelhos de photographia

Nomes	Objectos premiados e as razões por que o foram
J. N. Silveira.....	Pela excellencia de suas photographias.

CLASSE 17.ª

Instrumentos de cirurgia

Antonio Polycarpo Baptista.....	Pela excellencia na manufactura de instrumentos de cirurgia.

CLASSE 18.ª

Algodão

Companhia de fiação de crestuma.	Por algodão fiado.

SECÇÃO 20.ª

Seda e veludo

Instituto agricola de Lisboa..... João Lopes de Almeida Araujo.... Bernardino José Caetano das Neves Conde do Farrobo..... Claudino Augusto Cesar Garcia... Visconde de Guiães..... Pedro Lopes Guimarães..... Roberto Luiz de Mesquita Pimentel Francisco Cabral Paes Pinto..... Manuel José Rodrigues..... Conde de Samodães.....	Por cazulos e seda em bruto. Como incentivo para o desenvolvimento da producção de cazulos e seda em bruto, que são de optima natureza. O jury recommendaria a cultivação da seda em bruto de preferencia a qualquer tentativa de manufacturas de seda.

Digitized by Google

CLASSE 21.ª

Lãs e lanificios comprehendendo os teciáos mixtos em geral

Nomes	Objectos premiados e as razões porque o foram
Companhia de lanificios do Campo Grande.....	Por panno preto de algum merito.
Bernardo Daupias & C.ª.....	Por boas lãs fiadas.
Larcher & Sobrinhos.....	Por pannos para o exercito.

CLASSE 24.ª

Tapeçarias, rendas e bordados

Fernando Pedro dos Santos.....	Bordado a oiro—pelos objectos bordados a oiro,
Wilkimon & C.ª.....	Bordados—por musselina bordada e rendas, e tambem pelo vestido de uma creança de algum merito.

CLASSE 26.ª

Couro incluindo as obras de selleiro e correeiro

SECÇÃO A

Couro e suas manufacturas

Abbade de Crespos.....	Bom curtimento.
Commissão central de Aveiro.....	Pelles bem surradas.
Alexandre José de Passos.....	Bom preparo de pelles.
Associação da fabrica de cortumes de Estremoz.....	Idem idem.
Fonseca & Ferreira	Bom curtimento.

CLASSE 27.ª

Objectos de vestuario

SECÇÃO C

Meias, luvas e objectos de vestuario em geral

José Curry da Camara Cabral.....	Interessante specimen de renda feita da fibra da agave americana.
Joaquim José dos Reis	Chapéos de sol bem feitos.
Joaquim José Roballo da Fonseca..	Fato de homem.

SECÇÃO D

Botas e sapatos

Commissão districtal de Coimbra..	Sapatos—bom desenho.
Francisco da Costa.....	Boa adaptação de materiaes.
José da Cunha Alves Sousa.	Botas, etc.
Joaquim Jorge	Boas botas e sapatos.

CLASSE 28.ª

Papel, objectos de escripta, de imprensa e de encadernação

SECÇÃO A

Papel, cartas e papelão

Fabrica de papel de Ruães.....	Papel.
D. Eugenia M. M. Smith	Idem.

Digitized by Google

SECÇÃO D

Encadernação

Ferin..... .....| Specimens de boa encardenação.

CLASSE 29.ª

Obras e processos de ensino

Nomes	Objectos premiados e as razões por que o foram
Instituto agricola.....	Pelos seus mappas geographicos.

Está conforme.—Repartição do commercio e industria, 27 de abril de 1863. — *João Palha de Faria Lacerda.*

O gado suino do districto de Beja [1]

Os terrenos que, por serem baixos e demasiadamente humidos ou por outros motivos, estão incultos; as margens das ribeiras e bordas das abertas; tambem aqui servem de pastagem para o gado suino em certas épocas do anno.

Os alimentos que ordinariamente costumam dar a este gado como alimentação supplementar são, segundo a edade dos animaes valor dos generos e outras circumstancias; a aveia, centeio, cevada, milho, grão, chicharo, lentilha, fava, bagaço d'uva e o d'azeitona. Aos bacoros em quanto são pequenos dão-lhes centeio, lentilha, aveia ou milho pisado; mas esta ultima graminea, é aqui pouco cultivada e por isso muito limitado o uso que della fazem.

Entre os alimentos que citámos, o bagaço d'azeitona é, em quasi todas as localidades d'este districto, o mais empregado na alimentação dos porcos. Muitos lavradores costumam armazenal-o depois de lhe juntarem uma porção de sal commum e agua, afim de o conservarem bom por bastante tempo e poder ser utilisado como alimento quando d'outros ha escassez.

Os estabulos que os grandes criadores de gado suino possuem para para este gado se recolher são construidos de differentes maneiras, e segundo o modo como são edificados, e fins para que são destinados, assim lhes dão differentes denominações.

Chamam malhadas de porcas ou *quartelhas* aos estabulos destinados para os porcos de criação e leitões. Estas construcções ruraes são ordinariamente feitas ou d'alvenaria ou de páos, canniço, tabua, mato etc; e consistem em um pateo ou corredor cercado por uma ordem de pequenas casas ou quartos formando um muro com uma só abertura ou porta que dá accesso para o centro do pateo; cada um dos pequenos quartos tem uma só abertura, e esta diz para o dito pateo, e é destinado para habitação de uma porca parturiente e dos filhos que amamenta.

Quando estas edificações são feitas d'alvenaria, os quartos são de abobada e o chão do pateo é lageado ou empedrado. As encostas de montes ou collinas são ordinariamente os sitios escolhidos para a construcção destas malhadas permanentes.

Nas malhadas que são feitas com materiaes tirados do reino vegetal, os quartos são pequenas cabanas construidas como as dos pastores e o chão do pateo não é empedrado. São de pouca duração e alguns lavradores as mandam reedificar todos os annos.

As malhadas premanentes de que fallámos não reunem todas as condições necessarias para n'ellas se poder entreter uma boa hygiene mas teem grande vantagem sobre as outras, e com pequenas modificações e correcção de alguns defeitos que em diversas notamos, taes como ser o chão de cada *quartelha* muito inferior em nivel ao do pateo, as portas demasiadamente pequenas, e pequena a capacidade de cada quartelha; e havendo no pateo um bebedouro com boa agua, e um lavadouro aonde as porcas em vez de

[1] Continuado do n.º 101.

Digitized by Google

irem procurar um sitio lamacento para molharem e refrescarem a pelle, nelle encontrassem o meio de satisfazer esta necessidade que o instincto conservador lhes accusa, julgamos que preencheriam bem o fim para que são destinados.

Alem das malhadas das porcas, outras ha destinadas para receber o resto do gado; estas são como as primeiras, ou construidas d'alvenaria ou dos materiaes de que fallámos; ordinariamente consistem em um pateo grande, murado, em parte coberto por um tecto debaixo do qual ha tantos repartimentos quantos são os rebanhos que na malhada se hão de recolher.

Estas malhadas a que tambem dão o nome de *possilgas* são destinadas unicamente para o gado n'ellas pernoitar; sendo construidas em solo secco e alto, tendo a capacidade sufficiente para receber o numero de animaes que o lavrador necessita nellas introduzir, e as aberturas necessarias para se poder fazer a conveniente ventilação, julgamos que satisfazem as condições hygienicas mais essenciaes.

As porcas dos grandes criadores ordinariamente parem duas vezes no anno uma em o outono e outra na primavera. Os lavradores chamam *montanheiros* aos porcos que nascem no outono, e *herviços* aos que nascem na primavera; estes ultimos são quasi sempre mais robustos e corpulentos que os outros, isto é certamente devido a encontrarem quando começam a comer bastante herva e não terem de soffrer em quanto são pequenos o rigor e intemperies do inverno; os *montanheiros*, postoque nascem em occassião de haver abundancia de bolota, contudo os pequenos bacoros não a podem aproveitar nem ella é alimento muito conveniente para estes pequenos animaes; além disto as copiosas chuvas da estação invernosa e a baixa temperatura atmospherica que é propria desta estação, são circumstancias desfavoraveis para a criação e desenvolvimento destes animaes.

Esta desegualdade de conveniencias, não se dá do mesmo modo nas femeas; estas, quer o pasto tenha logar no outono, quer na primavera, da mesma forma encontram abundancia d'alimento para bem poderem amamentar os leitões e resarcir as perdas que a gestação lhes occasionou.

Algums lavradores que não possuem montados, mandam fazer a cobrição dos porcos em occasião tal, que estas venham a estar parturientes, no inverno e no verão ou fim da primavera.

Os leitões que nascem no verão teem depois da desmama a nutriente alimentação que encontram nos rastolhaes; são ordinariamente robustos e vingam quasi todos. Mas aos que nascem no inverno não acontece o mesmo, são necessarios muitos cuidados para que não morram e depois de bacoros são fracos e pouco corpulentos.

As porcas no inverno não sendo alimentadas no montado, occasionam grande despeza de tratamento, e o penso que lhes subministram nunca é equivalente á alimentação que encontrariam no montado, por isto difficilmente amamentam os leitões e estes quasi sempre ficam mais enfezados e pequenos que os *montanheiros*.

Não nos consta haver no gado de que estamos tratando, casos de grande fecundidade como os que se tem dado nas raças porcinas dos paizes do norte da Europa; M. Prodal [1] refere o de uma porca ter parido em 1 anno, 34 leitões — 18 em abril e 16 em agosto — e o de outra que d'uma só gestação pariu 38 filhos.

Não é necessario recorrer a muitos destes casos para provar a grande fecundidades das porcas; Vaubam calculou que os decendentes de uma porca depois de dez gerações podiam ser em numero 6:434:938; suppondo que as porcas parem duas vezes por anno e que cada gestação é de seis leitões, tres machos e tres femeas. M. Magne [2] refere que uma porca chineza criada em Inglaterra tinha produzido aos 11 annos de edade, em 20 gestações, 355 leitões, sendo a maigr paridura de 24 filhos. (Continua)

G. A. Gagliardini.

CHRONICA AGRICOLA

LISBOA 5 DE SETEMBRO

Quem não debulha em agôsto, debulha com mau rôsto, diz o rifão.

Já lá vae agôsto e as debulhas correram, com effeito, na melhor feição.

Só pende ainda, no dominio da flava Ceres, a apanha e descamisada dos milhos regadios, e das cearas d'arroz, que é trafêgo do mez que entra.

[1] *Traite das Maledies du porc por. A. Prodal.*
[2] Magne *Hygiene Veterinaire appliqueé. Tom. II.*

Digitized by Google

Mas a azáfama maior está no dominio de Baccho, porque, se *agósto madura; setembro vindima.*

É nas vinhas que vae, pois, reinar agora toda a actividade agricola.

Tal, e qual será o empenho e o resultado d'esta labotação?

Não viverá muito, quem em breve o não conhecer.

Mal se agoura, porém, dos que, improvidentes, se abonaram, em demazia, da incuria na enxofração. — É só festival scena, «cantares folgazãos por entre a vindima, dança vertiginosa após da pisa», adiáfa bem luzida emfim, poderão offerecer os que deram caça rija, a todo o transe, ao damninho *cinzeiro.*

E nós caça desejâmos dar a alguma noticia vernacula interessante aos nossos leitores, mas decorre árida e desnoticiosa a quinzena para satisfazer a similhante desejo.

No entanto ahi vae o que podémos alcançar:

— Está-se montando na quinta exemplar da Granja, a fabricação de tubos de drenagem. O governo mandou vir para este fim, da Belgica, uma machina de Dowie, e juntamente um operario fabricante dos ditos tubos. — Consta-nos que por'ora só funccionará a machina em serviço da Quinta; depois se fabricarão manilhas para a venda. — O governo prestará n'isto um bom serviço á agricultura d'esta circumscripção — onde ha bastantes terrenos que estão pedindo a drenagem, mas cujos proprietarios a não praticam, afóra a desconfiança que teem dos seus bons resultados, pela falta de manilhas bem fabricadas e a facil alcance e baratas. — Temos fé que o governo, offerecendo na Granja um exemplar dos effeitos da drenagem e na mesma Granja a fabricação d'essas manilhas por preços commodos, ha de vencer estas resistencias, que procedem muito da indolencia habitual, conseguindo assim um melhoramento incontestavel nas condições agricolas da localidade.

— No *Diario* de 25 de agosto vem uma portaria datada de 23 de julho, determinando que a cortiça transportada pelo caminho de ferro do sul, seja, até ulterior resolução do governo, exempta do pagamento de carga e descarga.

É um favor, pequenino muito embora, concedido ao commercio d'um producto importante da exploração rural das provincias do sul. — Devemos por isso registral-o aqui e louvar o governo que o concedeu.

— A camara municipal de Benavente, annuncia que nos dias 28 e seguintes do presente mez de setembro, pelas nove horas da manhã procederá na divisão em lotes, confrontação, medição e avaliação dos arneiros da Coitadinha e Malhadinha, entre as villas de Benavente e Salvaterra de Magos, para *dal-os de aforamento.*

Louvâmos este acto; porque a utilidade dos aforamentos de terras d'esta ordem em pequenos lotes, ao sul do Tejo, está provadissima, nos excellentes resultados que tem tirado a camara d'Almeirim e a seu exemplo muitos particulares, aforando, assim, vastos arneiros que eram ainda ha poucos annos charnecas, ou gandras ingratas e improductivas, e que ora são terras de primeira cultura em vinhêdos, arvores fructiferas, cereaes, batatas e melancias, dando de si uma riqueza que não é muito somênos do que alcançam os pingues campos de beira-tejo com que extremam ou defrontam; — obtendo-se ainda, com similhantes aforamentos, a vantagem d'uma população certa e fixa de jornaleiros e serviçaes, activos e laboriosos, para o serviço da média e grande propriedade que demora nesta circumscripção,

Se alguns de nossos leitores conheceu as localidades a que nos referimos, ha coisa de 25 annos atraz; ou tiver presente a descripção que d'ellas fez o desembargador Alberto Carlos Menezes na sua notavel memoria sobre a *estatistica de agricultura ao sul do reino,* publicada no 2.º e 3.º volume do *Archivo Rural,* e passar agora a visital-as, ha de admirar-se, maravilhar-se em bom sentido, da differença que encontra; e louvar comnosco necessariamente a bella idèa dos aforamentos, que ahi hão convertido não poucas vezes o proletario em proprietario, o maltez ou jornaleiro vagabundo sem casa nem mulher, em obreiro sedentario e logo chefe de familia.

Oxalá que, ainda muitos maninhos existentes ao sul do Tejo, pertencentes ás camaras municipaes e a particulares, em grande parte brenhas e valhacouto de animaes bravos, e brèjos de permanente insalubridade — levem em breve a volta que levaram e vão levando os incultos d'Almeirim, Alpiaça, e mesmo já os de Muge e Salvaterra; — porque, sobre as vantagens já alludidas, alcançar-se-hia mais outra muito

Digitized by Google

importante tambem — a salubrisação de toda esta região summamente sezonatica. Tem-se com effeito notado, haver diminuido a insalubridade d'aquelles logares com a sua cultura, que desfez muitos brejos, offerecendo em vez d'elles na força do estio, uma pujante e virente vegetação de vinhas e milhaes; que parece como que absorver, neutralisar ou destruir boa porção dos effluvios pantanosos exhalados das terras baixas de beira-Tejo e dos grandes paúes circumvisinhos.

— Temos noticias de Moncorvo de 25 de agosto, em que se nos participa haver já começado a vindima n'alguns pontos do Douro. O calor e a sêcca, que ia vendimando por sua conta, obriga a esta vendima anticipada, que se parece fóra de tempo, não é fora de temperatura ou de sazão: porquanto a uva apresenta-se completamente madura, embora de casca grossa e pouco succulenta, não rendendo por isso muito em mosto; — espera-se comtudo que dê um vinho excellente.

As oliveiras estão ali (em Moncorvo) pela maior parte tristes, sem fructo, e a ponto de perderem até as ôlhas.

Um correspondente da Régoa, participa ao *Jornal do Commercio do Porto:* que são muito procurados os vinhos brancos da presente novidade, pagando-se os dos melhores sitios do Douro já a 60$000 réis a pipa, havendo ajustes de 65$000 a 72$000 réis; mas nos sitios mais inferiores os preços obtidos são de 40$000 a 45$000 réis. De vinhos tintos não se tem feito compras.

— O sr. Antonio Pedro de Carvalho, secretario geral do governo d'Angola, enviou d'esta provincia pelo vapor Estephania ao Instituto agricola do Lisboa, um carneiro, ovelha e cria do districto de Mossamedes.

Das tres raças zoologicas de carneiros domesticos que os naturalistas estabelecem: (*Ovis Aries domestica. O A. longipes, O. A. laticaudata)* é a raça *laticaudata*, e a uma das quatro variedades d'esta raça, *(O. A. Capensis* de Pennant) que pertence, como indica o sr. Carvalho em seu officio de remessa, os especimens que envia ao Instituto agricola. — Tem esta raça de carneiros a cabeça arqueada na parte anterior, orêlhas longas e pendentes, muito cabello misturado a pouca lã, e o caracteristico da cauda que é *longa* e *grossa*; tirando d'esta particularidade a impropria denominação, que geralmente teem, de carneiros de *cinco quartos*, por se tomar o peso e volume da dita cauda, como mais um *quarto* de corpo. — Nós que examinámos estes exemplares, observando o notavel comprimento da cauda, não lhe encontrámos essa excessiva grossura e peso, devido a massas de gordura, que chega a ser, como o nota Desmaret, de 15 a 20 kilogrammas.

São vulgares os carneiros de 5 quartos ao sul da provincia d'Angola: em Benguella e Mossamedes.

O sr. Carvalho diz existir n'esta provincia e sobretudo, abundantemente, nas partes d'Ambaca, Duque de Bragança e Pungo Andongo, uma outra variedade de carneiros pertencentes á raça *O. A. longipes*, apresentando como caracter especial, além da pernaltura e outros caracteres genericos da raça, longos pellos pela parte inferior do pescoço e nas espadoas, como especie de juba.

Offerece o sr. Carvalho mandar alguns exemplares d'esta raça para o Instituto, se porventura este assim o desejar.

O *O. A. longipes*, originario de Guiné, foi, segundo diz Desmaret, importado e naturalisado na Europa pelos hollandezes, e parece que d'elle procedem as raças de carneiros flamengos e similares.

Consta-nos que o Instituto agradecêra, como lhe cumpria, ao dignissimo secretario geral d'Angola a sua offerenda e offerecimento, que são muito de apreciar n'um estabelecimento da ordem do Instituto, como exemplares para a demonstração do estudo da zootechnia, — embora sejam de pouco valor para o paiz, pois as nossas raças ovinas, pertencentes á raça zoologica *O. A. domestica*, apesar de mal cuidadas, são ainda assim d'um valor e importancia economica mais subido, do que as raças que aquelles exemplares representam.

— D'uma das folhas periodicas que se publicam em Aveiro, o *Campeão das Provincias*, tirâmos a seguinte nota estatistica com respeito á exportação da laranja pela barra d'esta cidade:

« A exportação da laranja subiu este anno a 6:270 caixas ou 3:480 milheiros distribuidos da seguinte fórma:

« Para Londres 1:320 caixas, ou 660 milheiros no valor de 1:500$000 réis, por conta da sr.ª viuva Barbosa & Filhos.

« Para Liverpool 2:420 caixas, ou 1:250

Digitized by Google

milheiros no valor de 2:500$000 réis, por conta dos mesmos carregadores.

« Para Bristol 1:230 caixas, ou 800 milheiros no valor de 1:600$000 réis, por conta do sr. Pereira & Filho.

« Para Liverpool 1:300 caixas ou 770 milheiros no valor de 1:800$000 réis, por conta dos mesmos carregadores. »

Comparando esta exportação com a que teve logar o anno passado, e que noticiámos no *Archivo* vol. v, pag. 134 — achâmos uma grande differença para menos na exportação d'este anno. — O anno passado esta exportação deitou a 11:413 milheiros no valor proximamente de réis 23:000$000, este anno a exportação é apenas de 3:480 milheiros no valor proximamente de 8:000$000 réis. — A que attribuir tamanha differença? — Procederia de menor producção, ou do maior consumo interno na circumscripção do districto pela grande força de operarios nos trabalhos do caminho de ferro? — Talvez de ambas estas circumstancias.

— Publicâmos n'este numero mais um communicado do sr. José Nunes da Matta, relativo aos resultados por elle obtidos dos bacellos francezes que, por intermedio do Instituto agricola e d'esta redacção, a repartição d'agricultura mandou distribuir a varios lavradores viticolas do paiz.

O sr. Matta é o primeiro dos lavradores que receberam d'aquellos bacellos, que dá conta dos resultados que vae tirando da sua plantação; satisfazendo assim ao pedido que fizemos na chronica agricola de 20 de outubro do anno passado.

Agradecemos e muito esta attenção, confiando que terá imitadores nos outros lavradores, que foram contemplados com similhante distribuição.

Póde o nosso illustrado assignante ver, da interessante noticia publicada no *Archivo* (vol. v. pag. 183) pelo sr. Costa Viegas sobre o bacello francez plantado no horto do Instituto agricola, os nomes das castas importadas, algumas das quaes, é bem verdade, chegaram sem nome e apenas só com numeros, que, até agora, não nos consta terem sido substituidos por designação nominal. — Se por ventura os numeros com que foram notados os bacellos que o sr. Matta recebeu, pertencerem a esta ultima ordem, teremos então o summo pesar de não poder realisar o seu desejo, mas se forem numeros dos que cá têem no Instituto referencia a nomes, satisfaremos immediatamente e da melhor vontade a sua pretensão, logo que nos indique quaes são os numeros que lá tem.

Sentimos tambem não poder satisfazer ao pedido que nos fez dos *Pinots*, branco e preto, porque não pegaram os exemplares que vieram, em máu estado, no jardim viticola do Instituto.

De accordo estâmos com o sr. Nunes da Matta, e com os A. A. que cita, da nenhuma vantagem em plantar bacellos com porção de páo velho; mas não nos inclinâmos a que seja só bacello bom e válido o que se tira da base da vide, como indica Soares Franco. Alguns viticultores francezes chegam até a propôr, como mais vantajoso, não só dispensar o páo velho na plantação do bacello, senão tambem o páo novo, em fim quasi toda a substancia lenhosa do sarmento, convertendo esta plantação n'uma semeáda de olhos de vide. Tocaremos mais adiante este novo processo de *vitificação*, ao qual, no ultimo numero do jornal *d Agriculture pratique* (20 de agosto) o sr. J. Guyot dá o seu pleno assentimento.

Lastima o nosso collaborador o descredito do consumo de nossos vinhos no estrangeiro, notando o progressivo incremento que vae tomando de dia para dia, n'esta especie, o commercio francez. E lembra, para atalhar em parte a esse discredito, que imitemos quanto for possivel os francezes no fabrico e confeição de nossos vinhos, reduzindo parte dos vinhos do Douro, finos e generosos, a vinhotes, de certo *sensaborões*.

Não vâmos muito pela sua opinião. Estamos mais pela dos nossos collegas, Moraes Soares e Lapa, produzida já por vezes n'este jornal: de que não ha necessidade nem conveniencia de alterar ou desvirtuar profundamente o typo d'aquelles vinhos que tem um nome conhecido e uma reputação feita em todo o mundo, quando seria facil coisa, sem muito forçar as circumstancias, conseguir de outras regiões vinhateiras do paiz, vinhos a sabor francez.

Mas para isso é preciso estudar escrupulosamente a natureza e qualidade dos vinhágos e seu tratamento, assim como os processos de vinificação em todo o paiz, a fim de melhor se conhecer o que importa conservar ou emendar.

Estamos n'isto de perfeito accordo com o sr. Nunes da Matta.

Digitized by Google

O estudo da viticultura, vinificação e commercio dos vinhos é hoje a ordem do dia em todos os paizes vinicolas. Sabe-se o que o governo francez, e as sociedades agricolas de França teem obrado a similhante respeito. Ultimamente o governo italiano nomeou uma grande commissão proposta a estudos d'esta ordem em toda a Italia.

E nós o que fazemos?... Dormimos e marchâmos, como somnambulos, sempre no mesmo terreno, como diz o sr. Nunes da Matta. E ha até quem durma, *deputado*, pela providencia ou improvidencia, a *sonhar avejões* de tetrica catadura e presagiosa desventura sempre que se toque na arca santa da rotina, desacatada e profanada pela pretensão de similhantes estudos.

Devêmos acordar e andar, e andar por bom caminho, em que pese a todos os sonhadores de avejões fatidicos.

Deve o governo organisar commissões de estudo sobre assumpto tão importante.

Não faltam no paiz elementos para isto; e a prova tem-a já no que, pela iniciativa do chefe da repartição d'agricultura, o nosso bom amigo Moraes Soares, se apurou, ácerca da força alcoolica dos nossos vinhos genuinos e commerciaes, por uma commissão *ad hoc*, no laboratorio do Instituto agricola.

Seria de alta conveniencia e de summa utilidade publica, que o trabalho d'esta commissão se completasse agora, segundo um programma mais vasto que abrangesse todas as questões viticolas e œnologicas que hoje se aventam.

Ficâmos por aqui; recommendando aos nossos leitores os excellentes artigos que sobre tão delicado e importantissimo assumpto tem escripto e vae escrevendo, no *Archivo*, o nosso presado amigo e collega Lapa. N'elles, em parte, tem já e terá em futuro mais, o sr. Nunes da Matta, resposta a questões que, por mais d uma vez tem levado á consulta d'esta redacção.

— Varios jornaes de França dão conta das conferencias agricolas do sr. Ville, celebradas na granja imperial de Vincennes, nos domingos de junho e julho.

É sabido que o governo francez creou ha annos, no Museu de historia natural, uma cadeira de physica vegetal para nella ser provido o sr. George Ville, pondo á sua disposição todos os meios especiaes de investigação para elle estudar e conhecer a fundo os phenomenos de chimica viva da vegetação. Um vasto laboratorio, em que figuram dispendiosos apparelhos chimicos e bellas estufas, foi adrêde construido e montado para estas investigações; mas ainda assim insufficiente, para passar da especulação scientifica á cultura das plantas em ponto maior, obteve o sr. Ville na granja imperial de Vincennes, campo basta te para estes estudos, feitos de mais a mais a expensas do proprio imperador.

Ajudado por todos estes favores da alta administração, o sr. Ville tem adquirido por elles e por seus trabalhos importantes um nome e uma celebridade invejaveis. Por isso as suas conferencias assim que foram annunciadas, tiveram logo desde as primeiras sessões numeroso e selecto auditorio de homens de sciencia e de lavradores progressistas.

N'estas conferencias resumiu o sr. Ville o seu curso de physica vegetal, demonstrando o papel que desempenham na cultura das plantas, o carbone e o azote; quaes as fontes d'onde ellas tiram estes dois elementos essenciaes, seu modo de assimilação, seus effeitos e resultados etc. etc. mostrando-se cada vez mais convencido da doutrina que professa, contraria á de Boussingault mais geralmente recebida, da *assimilação directa do azote do ar pelas plantas*. Descendo ao campo experimental, apresentava nas culturas ahi estabelecidas a prova de muitas de suas asserções.

Daremos aqui apenas a noticia dos resultados por elle obtidos sobre sementádas de trigo empregando unicamente estrumes mineraes.

Dividiu o sr. Ville um tracto de terra argilo-seliciosa, um tanto saibrosa e evidentemente fraqueira, em tres lotes, que sendo do mesmo modo lavrados e barbechados, e levando a mesma quantidade de semente, 1,5 litro por are, disposta em linhas espaçadas de 0,^{m}13, eram differentemente estrumados. Um lote recebeu um adubo mineral composto de chlorhydrato de amoniaco, phosphato de cal, e selicato dobrado de potassa e cal, na proporção, em relação ao hectare, de 658 kilos de chlorhydrato, 400 de phosphato, e 600 de selicato, correspondendo isto a uma estrumação de 164 kilos de azote por hectare, equivalente a 27,333 kilos de estrume de curral, custando 500 a 600 francos. Um 2.° lote foi só estrumado com

Digitized by Google

o phosphato de cal, na proporção de 400 kilos por hectare. O 3.º lote não teve adubo de casta alguma.

Os dois lotes adubados, foram-o por uma só vez, e todos elles semeados tres annos a fio de trigo.

Sendo desde o principio bem sensivel a differença da vegetação nos diversos lotes: pujantissima e vigorosa no 1.º, mais fraca no 2.º, e enfesada no 3.º; a debulha, feita na semeada do presente anno, o terceiro da cultura, deu o seguinte resultado em relação a um hectare:

1.º lote..	Palha 6,444 kilos.	.Grão.	.3,778 kilos
2.º lote..	» 1,800 »	.. »	.. 980 »
3.º lote..	» 2,070 »	.. »	.. 820 »

Reduzindo os kilos de grão a hectolitros, obtem-se um rendimento de trigo por hectare de 47,5 hectolitros para o 1.º lote; 13 hectolitros para o 2.º; e 11 hectolitros para o 3.º.

Estes resultados provam, que o adubo mineral com que se adubou o 1.º lote, é um adubo *completo*, como diz o sr. Ville, para a producção cerealifera, sendo incompleto só por si o phosphato de cal, que no terreno em questão a pouco mais fez subir sua fertiiidade acima da que naturalmente possuia.

Os trabalhos do sr. Ville n'este ponto vem corroborar investigações e trabalhos quasi da mesma ordem emprehendidos pelo distincto chimico agricola, mr. Voelcker, em Inglaterra; por Liebig em Alemanha; attinentes a realçar a importancia dos adubos chimicos mineraes, diversamente compostos consoante a natureza dos terrenos e as exigencias das culturas, para auxiliar, supprir e substituir até completamente o estrume de curral, e excitar e augmentar mesmo directamente a força productiva do solo.

Vae uma grande revolução agricola n'esta pretenção, que o futuro julgará. —Um novo methodo de plantação da vinha a que alludimos já n'esta chronica, vem indicado em uma correspondencia dirigida ao jornal *d'agriculture pratique* de 5 de agosto, que, a ser como ahi se diz, leva uma decidida vantagem aos processos ordinarios da bacellagem e mergulhia.

A vinha, por similhante processo é menos plantada que semeada, semeando-se não a granha d'ella, mas os seus olhos ou gômos.

Transcreveremos o processo exactamente como vem indicado na citada correspondencia.

«No outono e mesmo no inverno cortae em vossas vinhas os sarmentos bem desenvolvidos, e tirae-lhe successivamente os olhos bem constituidos, por tal modo que estes se apresentem como grãos distinctos, não tendo d'um ponto de secção ao outro senão o comprimento de 0m,01 a 0m,015 o maximo. Guardae-os immediatamente n'uma tulha ou *cafuão* dentro d'um cesto, cobrindo-os com um pouco de terriço —Chegando o mez de fevereiro lavrae com cuidado a terra e na lavrada abri regos de 0m,05 a 0m,08 de fundo e espaçados de 0m,15; isto feito, lançae aos regos os olhos da vinha por forma analoga ao que se pratica na sementeira das pevides de pera e maçãs em viveiro, mas muito menos basto; cobri depois com terriço, havendo-o, ou então com a flor da terra bem fina; e por fim arrãsae e celindrae bem o terreno semeado; e a operação está concluida.

«Os unicos amanhos a dar depois, consistirão em regas frequentes se o anno corre secco, e em sachas repetidas, que limpem o solo e lhe entretenham a fresquidão.

«Os resultados d'este processo de *vitificação* tão simples, são consideraveis; indico os mais salientes:

«Realisam-se por elle simultaneamente os phenomenos vegetativos do bacêllo e da semente; do bacello, porque o gomo ou olho enterrado reproduz exactamente a mesma planta de que procede; e da semente, porque os dois orgãos essenciaes, caule e raiz, partindo d'um mesmo nó vital, são dotados um e outro d'um grande vigor.

«A primeira producção é anticipada de dois annos, pois semeadas feitas em 1860 deram o primeiro fructo em 1862, e hoje 1863, pende d'ellas uma colheita ordinaria.

«Ha emfim economia de terreno, de tempo, e simplificação de mão de obra, neste processo de viticultura.»

O sr. Chauvelot cuja é a correspondencia que transcrevemos, appella para o testemunho do sr. Cazeaux, inspector geral de agricultura, que deu sua completa adhesão a similhante processo, de que é auctor o sr. Hudelot.

Não têmos auctoridade, nem ainda experiencia propria, para crer ou descrer

Digitized by Google

absolutamente da importancia e valia do processo em questão. Desejariamos muito que alguns de nossos viticultores o sujeitassem ao cadinho da experimentação.

Temos promessa que se hade elle ensaiar no Instituto agricola.

S. B. Lima.

PARTES AGRICOLAS

Leiria, 15 de agosto. — Os milhos dos terrenos altos promettem pouca producção; os dos campos estão bons. As vinhas na maior parte acham-se affectadas do *oidium*, e espera-se pequena colheita de vinho em algumas localidades. Os olivaes não teem mau aspecto, mas deve ser mediocre a producção do azeite.

Bragança, 17 de agosto. — A secca tem continuado, e affectando cada vez mais os fructos em geral, se espera de todos pequena colheita, especialmente de azeite.

Faro, 17 de agosto. — A colheita do milho nas terras de sequeiro é geralmente escassa, e regular nas de regadio. O feijão do tarde e a batata doce *(convolvolus)* epresentam bom aspecto nos terrenos aonde não tem faltado a agua de rega. As oliveiras têem pouco fructo. As figueiras resentem-se da secca, sendo o figo pouco e miudo. A producção das amendoeiras e alfarrobeiras é regular, e talvez abundante, Os pomares de espinho mostram algum fructo, mas a doença continua a fazer-lhes estragos. As vinhas nas terras de arêa da zona mais proxima ao mar estão muito affectadas do *oidium*, e pouco poderão produzir; as das terras mais altas e argilosas promettem uma novidade mediana.

Aveiro, 17 de agosto. — Pelos dados obtidos póde colligir-se que a producção do milho será inferior. Apesar da continuação da molestia nas vinhas, espera-se que a colheita não seja inferior á do anno passado. A producção do azeite será geralmente mediocre, á excepção do concelho de Agueda, donde informam, que haverá safra regular.

PREÇOS CORRENTES DOS PRODUCTOS AGRICOLAS

1.ª quinzena de Agosto de 1863

MERCADOS	CEREAES — ALQUEIRE DO MERCADO				MEDIDA METRICA	MERCADOS	LEGUMES E BATATAS — ALQUEIRE DO MERCADO			MEDIDA METRICA
	TRIGO	MILHO	CENTEIO	CEVADA	Lit. Cent.		FEIJÃO	FAVA	BATATA	Lit. Cent.
Bragança	576	—	417	—	13,98	Bragança	—	—	200	13,98
Chaves	577	390	375	302	14,98	Chaves	700	—	160	14,98
Villa Real	782	540	497	380	15,68	Villa Real	915	—	212	15,68
Amarante	860	600	580	380	19,34	Amarante	676	—	170	19,32
Porto	848	560	500	420	17,45	Porto	711	800	360	17,45
Villa do Conde	750	565	845	—	17,34	Villa do Conde	677	—	250	17,34
Braga	720	485	420	470	16,00	Braga	678	—	340	16,01
Guimarães	840	565	495	620	19,32	Guimarães	646	—	240	19,32
Caminha	1:100	580	700	—	20,68	Caminha	940	—	240	20,68
V. do Castello	800	490	390	510	17,35	V. do Castello	777	—	300	17,35
Aveiro	620	500	550	320	13,16	Aveiro	600	300	300	13,16
Coimbra	—	—	—	—	13,10	Coimbra	—	—	—	13,10
Lamego	720	495	465	380	15,60	Lamego	665	—	190	15,60
Vizeu	560	420	360	300	14,80	Vizeu	525	—	200	14,80
Guarda	587	390	410	240	14,43	Guarda	507	—	240	14,43
Pinhel	535	450	355	260	13,32	Pinhel	530	—	170	13,32
Cast.º-Branco	600	445	485	360	14,82	Cast º Branco	697	—	135	14,82
Covilhã	702	420	450	—	15,76	Covilhã	640	—	130	14,76
Leiria	645	420	—	360	13,76	Leiria	440	—	170	13,76
Abrantes	620	400	400	360	14,15	Abrantes	533	—	200	14,15
Alcacer do Sal	605	400	410	380	14,20	Alcacer do Sal	—	—	—	14,20
Lisboa	625	350	405	360	13,80	Lisboa	586	360	240	13,80
Setubal	650	440	350	290	13,18	Setubal	—	—	—	13,18
Evora	697	430	380	280	13,46	Evora	933	550	230	13,46
Elvas	541	600	380	345	13,24	Elvas	1:066	490	240	13,10
Portalegre	586	—	420	360	13,20	Portalegre	750	—	140	13,20
Béja	—	—	—	—	13,34	Beja	—	—	—	13,34
Mertola	—	—	—	—	16,34	Mertola	—	—	—	16,34
Faro	870	725	650	500	16,28	Faro	1:080	700	240	16,28
Lagos	610	540	—	350	13,40	Lagos	700	500	—	13,30
Tavira	690	635	545	400	13,60	Tavira	—	—	220	13,60

Digitized by Google

MERCADOS	LIQUIDOS — ALMUDE DO MERCADO — VINHO	LIQUIDOS — ALMUDE DO MERCADO — AZEITE	MEDIDA METRICA Lit. Cent.
Bragança	1:440	5:440	25,80
Chaves	2:250	4:945	25,20
Villa Real	1:440	5:925	28,80
Amarante	1:400	4:350	24,37
Porto	3:840	4.862	25,20
Villa do Conde	1:300	4:900	26,64
Braga	1:750	4:875	23,98
Guimarães	1:400	4:900	24,37
Caminha	1:920	5:200	24,00
V. do Castello	2:400	4:800	22,92
Aveiro	1:440	3:000	17,06
Coimbra	—	—	16,75
Lamego	1:540	4:900	24,30
Vizeu	1:200	4.000	25,00
Guarda	2:050	4:050	22,60
Pinhel	1:200	3:700	19,20
Cast. Branco	2:000	3:920	25,00
Covilhã	2:000	3:900	24,00
Leiria	800	2:800	16,80
Abrantes	1:600	3:100	17,64
Alcacer do Sal	—	—	19 68
Lisboa	1:600	4:100	16,95
Setubal	—	—	15,36
Evora	1:200	3:000	17,02
Elvas	1:400	3:100	17,76
Portalegre	1:400	2:880	22,56
Béja	—	—	16,68
Mertola	—	—	21,60
Faro	1:600	3:100	18,48
Lagos	1:440	—	17,16
Tavira	1:250	2:800	17,40

PREÇOS CORRENTES DOS CEREAES

DOS PRINCIPAES MERCADOS

1.ª QUINZENA DE AGOSTO DE 1883

Por hectolitro (7,24 alq., medida de Lisboa)

MERCADOS	TRIGO 1ª qual	TRIGO P. medio	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Allemanha					
Stettin	4:545	4:300	3:240	2:934	2:700
Dantzig	5 175	4:815	3:276	—	—
Hamburgo	5:139	4:725	3:240	3:384	2:700
Moguncia	5:040	4:950	3:537	3:312	2:160
Belgica					
Bruxellas	—	4:959	3:060	—	3:339
Antuerpia	—	—	—	—	—
Gand	—	5:454	3:222	3:330	3:780
Lovania	—	5:400	3:240	3:420	3:096
Mons	—	5:198	3:465	3:420	2:880
Estados-Un.					
New-York	4:770	4:345	2:880	—	—
Egypto					
Alexandria	3.042	3:060	—	2:160	—
Smyrna	—	—	—	—	—
França					
Paris	5:103	4:797	2 853	2:880	2:952
Ruão	5:400	4:950	2:790	3:582	3:600
Nantes	4:563	4:446	3:213	3:177	2:574
Lyão	4:230	4:140	2:520	3:060	3:060
Marselha	5:374	4: 20	3:240	3:150	3:960
Argel	5:490	5:436	—	3:960	3:150
Hespanha					
Barcelona	—	—	—	—	—
Santander	7:335	7:290	—	—	—
Valladolid	—	—	—	—	—

MERCADOS	TRIGO 1ª qual.	TRIGO P. med.	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Hollanda					
Amsterdam	5:373	5:319	3:906	3:240	3:060
Inglaterra					
Londres	5:688	3:438	3:798	3:456	3:087
Liverpool	—	—	—	—	—
Italia					
Turim	5:256	4:914	2:925	3:420	3:465
Milão	4:968	4:770	2:700	3:060	2:653
Portugal					
Lisboa	5:321	4:525	2:932	2:606	—
Porto	5:185	4:859	2:865	2:406	—
Russia					
S Petersburgo	4:680	4:230	4:095	—	2:970
Odessa	4.230	3:465	2:160	1:800	2:520
Suissa					
Bazilea	5:940	5:760	—	—	—
Zurich	—	5:094	—	—	—

PRAÇA DE LISBOA

ESTADO DO MERCADO EM 29 DE AGOSTO

Trigo do reino rijo	600	700	o alq. ou 13,80 litro
» » molle	650	720	» »
» das ilhas	500	600	» »
» estrangeiro	600	640	» »
Milho do reino	400	440	» »
» das ilhas	330	340	» »
Cevada	320	340	» »
Centeio	380	400	» »
Azeite	3:600	o alm. ou 16,95 lit.	
Vinho tinto	75:000	83:000	a pipa.
» branco	85:000	93:000	»
Vinagre tinto	34:000	40:000	»

Aguardente de 30 graus (encascada)	138:000	a 144:000	pipa
Amendoa em miolo doce do Algarve	—	a —	13,80 lit.
Amendoa em casca couca	900	950	»
» dita molar	700	a 750	»
Arroz nacional	1:150	1:300	14,688 k.
Batatas	220	a 260	»
Carne de vacca (6 arrob.)	—	9:000	barril
Dita de porco (6 arrob.)	—	16:000	»
Cera branca em grumo	400	420	459gr.
Chouriços	4:500	4:600	14,688 k.
Paios	—	900	duzia
Presuntos	4:200	4:400	14,688 k.
Toucinho (barril)	3:600	a 3:800	»
Cebollas	80	85	mólho
Cortiça 1.ª qualidade de 1 poll. para cima	7:200	a 9:600	58,762 k.
Dita 2.ª qual. de 1 poll. para cima	3:000	a 4:000	»
Dita delgada fina 3/4 até 1 poll.	5:000	a 7:000	»
Dita ordin. para pesca	1:600	a 2:200	»
Farinha de trigo	8:500	9:500	»
Figos do Algarve comad.	750	a 800	14,688 k.
Ditos brancos	650	750	
Laranjas doces	5:500	a 6:000	cx.ª p.
Sarro de vinho tinto	—	4:500	14,688 k.
» » branco	4:900	—	»
Sal	--	2:000	»

PREÇOS DOS SEGUINTES GENEROS EM LISBOA

EM 29 DE AGOSTO

Carne de vacca	kilog.	240
Vitella	»	300
Carneiro	»	200
Pão de trigo de 1.ª qualidade	1/2	40
Dito de 2.ª dita	»	40
Dito		50

Digitized by Google

OS PRASOS E A SOCIEDADE [1]

II

Quando os inglezes quizeram pôr o remate á escravidão da Irlanda, decretaram por uma lei de 1701, que os bens de raiz de qualquer *papista* fallecido fossem divididos com egualdade entre todos os seus filhos, a menos que os mais velho se tornasse protestante, porque nesse caso seria o herdeiro exclusivo de seu pae.

Quando, porém, começaram a arrepender-se de iniquidade, com que tinham tratado a sua victima, o primeiro acto de emancipação gradual dos catholicos foi derogar esta lei em 1778, e estabelecer tambem para os *papistas* irlandezes a dignidade, e a independencia da propriedade.

A lei franceza que estabeleceu a divisão indefinida da propriedade, e a acção dissolvente da egualdade absoluta das partilhas, é o mais poderoso meio que o despotismo podia inventar para destruir todas as resistencias, e aniquilar todas as forças collectivas, ou individuaes: «Estabelecei o Codigo Civil em Napoles, e «os que vos não são affeiçoados se desatruirão em poucos annos. É isto que «me levou a confessionar um Codigo Civil, e a estabelecel-o.» Carta de Napoleão 1.° a José Bonaparte em 5 de junho de 1806. MONTALEMBERT, *Futuro de Inglaterra*.

É bem explicita n'este sentido, e claramente mostra os inconvenientes d'esta lei, a falla que fez o ministro da justiça de França em 1826 na camara dos pares, quando ali se discutia o projecto de lei sobre a successão dos bens de raiz, na qual, entre outras coisas importantes, disse o seguinte: «A lei da successão «n'este paiz reparte egualmente os bens «de qualquer natureza entre os filhos do «mesmo pae, sem distincção de sexo, e «sem direito de primogenitura, e não «deixa senão uma pequena porção susceptivel de ser legada em testamento. «Se esta lei continua a regular n'este «reino a transmissão da propriedade, e «não se imagina algum meio de a illudir, «ha toda a razão para acreditar, que o «paiz sujeito a taes habitos será no fim «de um seculo tão notavel por sua extrema pobreza, como pela egualdade das «suas propriedades. Não haverá outras «pessoas ricas senão aquellas que receberem algum salario do governo. N'este «estado de coisas, não podendo contar «com a influencia natural da propriedade «para se oppôr simultaneamente ao poder da corôa, e á violencia do povo, é «impossivel acreditar que um governo «mixto, como aquelle que acaba de estabelecer-se em França, chegue a sustentar-se. Um paiz sujeito á legislação que «acabamos de descrever parecerá ser a «patria natural do despotismo militar.»

No seu inapreciavel *Ensaio sobre a Economia rural da Inglaterra* reconhece Leonce Lavergue, que a divisão obrigatoria dos bens immoveis entre os francezes é um mal real, mas que um dia virá, como elle espera, em que no interesse economico se corrigirá o que tem de excessivo.

Não é só por conveniencia da conservação dàs familias, é tambem no interesse, e no direito dos individuos dellas, que uma mais ampla liberdade de dispôr se torna necessaria aos chefes.

O pae deve na proporção dos seus teres assegurar a seus filhos meios de conservar a existencia, que lhes deu, mas nem por isso lhes deve toda a sua fortuna, ou a cada um a mesma porção della.

Os deveres para com os filhos não são os unicos que elle tem a cumprir; — a gratidão, o reconhecimento, e outras considerações da mesma importancia podem tambem impor-lhe obrigações.

É indispensavel que o pae de familias tenha um arbitrio, não absoluto, mas bastante grande para poder repartir os seus bens a seus filhos, como as necessidades e circumstancias particulares de cada um exigirem, e o bem da familia reclamar. O pae é o melhor juiz para a sua familia; onde elle legisla e julga, a sociedade forra-se a muitos deveres, e cuidados. Não aproveita este arbitrio só ás altas classes, todos utilizam com elle, e com especialidade os menos abastados. Um pequeno lavrador, por exemplo, teve o primeiro filho que associou a si, e o fez companheiro do seu trabalho. Os filhos, que se seguiram, sendo menos necessarios ao pae, sairam para fóra de casa, e ganharam fortuna. Quando morrer este pae será justo que os bens bemfeitorisados com o

[1] Continuado de pag. 116.

Digitized by Google

trabalho, e suor do filho mais velho se repartam egualmente entre elle e seus irmãos mais novos, que nada fizeram em beneficio do casal, e que são já muito mais ricos do que elle? A terça de que o pae pode dispôr, e de que se tem de abater os seus bens de alma, será sufficiente para o compensar?

O sr. Seabra na sua interessante obra já citada apresenta um notavel periodo, que passo a transcrever, não só pelo que é de bem escripto, como porque ainda terei de alludir a elle em outra occasião:

— «Exigindo a philosophia do direito (diz aquelle grave auctor) que os «paes provejam á subsistencia d'aquelles a quem deram o ser, não se oppoem, comtudo, a que, salva essa obrigação, possam dispôr livremente dos «bens adquiridos por sua industria e «trabalho. O pae é o poder providencial «da familia, o seu moderador, e director «natural, e não póde ser desarmado da «faculdade de equilibrar os desconcertos «casuaes da natureza, e do acaso, sem «transtorno da equidade natural. Em taes «casos, a egualdade absoluta de direitos «entre os filhos seria uma verdadeira desegualdade. Supponhamos a existencia «de dois filhos, um habil e robusto, e «outro aleijado e inhabil para prover á «sua subsistencia: supponhamos que a «fortuna dos paes não é bastante para «acudir ás necessidades ordinarias de ambos, seria justo que na distribuição dos «bens paternos tivessem egual quinhão? «Poderá dizer-se, que o filho enriquecido «pelos dotes da natureza tem o mesmo «direito que o outro aos soccorros paternaes? De certo, não. O fundamento «de todo o direito está na relação necessaria entre os fins e os meios da existencia; e o direito dos filhos, e o dever «correlativo dos paes, não póde ter outra base e condição.»

São ainda os prasos que prestam aos paes de familias abundantes recursos para prover a estas, e a outras eventualidades de egual natureza, muito possiveis, e até frequentes, para que a mesquinha terça da lei não dá meios sufficientes.

Prasos ha que sempre se repartem (por estimação) entre os filhos, ou herdeiros do defuncto, por cuja morte ficaram os bens aforados, e são destes os fateusins perpetuos hereditarios. N'este caso, é o praso encabeçado em um só dos coherdeiros, em quem todos, ou a maior parte dos interessados concordaram, e se não concordarem, vende-se o praso dentro em seis mezes, e o seu preço é repartido entre os filhos e herdeiros.

Todos os outros seguem a nomeação que d'elles fizer o emphyteuta, segundo a sua natureza e disposição legal, que a regula, e em regra só os hereditarios temporarios é que se repartem pelo sobredito modo entre os herdeiros do emphyteuta, que fallecer *ab intestato*, sem os nomear, e segundo a porção hereditaria de cada um.

Desta forma os prasos fateusins perpetuos hereditarios estão na herança como os bens allodiaes, e apenas são de proveito para a agricultura por se não poderem dividir por glebas, conservando a propriedade sem a retalhar illimitadamente; mas, como aquelle em quem são encabeçados estes prasos se vê muitas vezes na necessidade de contrahir dividas sobre elles para pagar os quinhões dos outros coherdeiros, conservam-se de ordinario onerados com ellas, que é o maior flagello que póde opprimir a propriedade, e que mais obsta ao seu melhoramento.

A indivisibilidade por glebas, que é commum a todos os prasos, quando anda acompanhada da faculdade de nomear, dá em resultado a indivisibilidade do patrimonio immovel das familias, e por consequencia a conservação destas. Prasos ha desta natureza que andam ha seculos na mesma familia. O cabido de Viseu é directo senhor de um, que anda ha sete gerações na familia do jurisconsulto Corrêa Telles.

A instituição dos prasos que passam precipuos ao nomeado concilia-se perfeitamente não só com os maiores interesses da propriedade, mas tambem com os melhores instinctos da natureza.

Para saber quanto este systema é natural, popular e interessante basta observar qual é a pratica seguida nas familias. O pae em vida, ou á hora da morte, escolhe o filho mais velho, ou outro que melhor lhe parece, não por parcialidade, ou por espirito de vaidade, mas para conservar a sua casa, e familia no mesmo pé em que a deixa, e reservando o usofructo, emquanto vivo for, nomeia nelle os seus prasos, e até os bens allodiaes, tirando para os outros filhos um dote proporcional ás forças do casal, e segundo as necessidades, merecimentos, e serviços

Digitized by Google

de cada um, e até nomeando em outro filho algum dos seus prasos quando tem muitos, com o que, e com a alienabilidade delles se evita a conglobação da propriedade. O nomeado casa-se, e com o dote da esposada satisfaz, de ordinario, aquelles que deve a seus irmãos.

Nesta disposição não ha injustiça, porque o nomeante não dá o que é plenamente seu, mas o que recebeu do senhorio para ter aquella applicação: o que é verdadeiramente seu, isto é, o preço da compra do praso, se comprado foi por elle, e o das bemfeitorias importantes que nelle fez, esse reparte-se egualmente entre todos os filhos.

A mesma sucessão dos prasos de livre nomeação é quasi sempre regulada pelo amor e espirito da familia, e disposta em favor della.

Por este modo perpetua-se em uma familia, sem prejuizo dos direitos de terceiro, a posse da terra que foi já dos seus passados, e se liga a geração presente com o passado, e com o futuro, creando assim em todas as classes da sociedade o espirito de familia, e a permanencia da terra.

Está nisto empenhado o sentimento natural, domestico e social, que é o fundamento, e a base de todas as sociedades humanas.

É ali, como eloquentemente nota o honrado cavalheiro visconde de Azevedo no seu excellente artigo: — *A emphyteuse e a agricultura* — publicado no n.º 3 do jornal da sociedade de agricultura da cidade do Porto, de março de 1856 — « é nos « prasos (diz elle) que as tradições fami« liares formam os élos que os prendem « de paes a filhos, e esse amor, esses la« ços das familias, que reverberando para « a sociedade, a purificam, e regeneram, « ali vivem, ali se alimentam, e fortalecem. »

Os filhos em quem não recaiu a nomeação, affeitos a esta successão tradicional, mais querem continuar a ser membros de uma familia abastada, ou mesmo remediada, que lhes presta a educação, e o tratamento proporcionado á sua condição, do que chefes de uma outra, pobre, e sem meios para satisfazer ás mais urgentes necessidades da vida. Eram elles os que d'antes povoavam pela maior parte os mosteiros e conventos, e são elles os que ainda hoje seguem a vida ecclesiastica, e os que com mais habilitações vão procurar, e encontram fortuna na vida commercial dentro, e fóra do paiz, e que depois de passar por varias vicissitudes, vem achar no centro da familia, ou abrigo para o infortunio, ou um bom local para os melhoramentos que a sua fortuna e o amor da terra em que nasceram, os habilita, e convida a fazer.

Estão tanto no gosto dos povos, que desde tempos antigos se constituem frequentemente, vendendo o proprietario o seu predio ao comprador pelo preço em que se ajustam, com a condição de ficar emprasado o mesmo predio ao vendedor por certa pensão e na mesma escriptura de venda, ou por outra se effeitua o estipulado emprasamento. Lobão, Direito Emphyteutico Tom. 3.º sup. ao Tit. 7.º pag. 416.

Para se effeituar a venda e remissão dos foros da casa do Pedroso, que pertenceu aos extinctos Jesuitas, providenciou o decreto de 18 de outubro de 1802, que fosse permittido aos foreiros conservar a natureza emphyteutica, para o effeito da successão, e livre nomeação dos prasos cujo dominio queriam remir, uma vez que, quando offerecessem os seus lanços, assim o declarassem, sem o que as remissões se não poderam levar a effeito.

Na remissão dos foros da fazenda mui poucos emphyteutas quizeram libertar as suas terras inteiramente, e pela maior parte ficaram pagando uma tenue pensão, e os direitos dominicaes subsistentes, só para não perderem a regalia de regular a successão no interesse das suas familias.

É pela instituição destes prasos que se cria, e vive a importante e utilissima classe dos lavradores, que formam o *civis agricola* da nossa Provincia, que cultivando com as suas mãos, e com a sua familia, com capitaes todos seus, a terra dos seus passados, vivem na sobria abundancia que ella, agradecida aos seus esforços e incessantes fadigas, lhes retribue generosamente. São elles que desajudados de todo o auxilio, e entregues aos seus poucos recursos, caminhando em um progresso apenas sensivel, sabem dar ao seu trabalho um grande valor productivo não momentaneo, mas duradouro, fazendo melhoramentos importantes, sem sacrificar o producto futuro ao producto actual.

A nomeação dos prasos contem em si um principio altamente moralisador, e de

Digitized by Google

grande proveito social. Os filhos na esperança de que nelles recaia a nomeação, ou de que lhes seja assignado um bom dote, que só podem esperar da generosidade dos paes, procuram regular os seus costumes, e merecer a affeição paterna pela sua obediencia, e moralidade. O dever natural é assim reforçado pelo poderoso estimulo do interesse. « É uma ne« cessidade que o filho se mantenha na « justa submissão paterna, tão necessaria « ao verdor dos annos, e inexperiencia da « vida; e a espectativa de um melhora« mento póde ser um incentivo para o seu « bom comportamento » (diz ainda o sr. Seabra).

Os prasos temporarios, ou de vidas, são uma especie de cadastro, renovado na occasião da reforma, onde se encontra a historia topographica das propriedades, e do paiz, e das suas transformações, e com que se tem obstado a immensas usurpações, e a infinitas demandas. Deve aqui inserir-se o periodo que está no fim, e começa assim — É mui digno de ler-se etc.

Para testemunhar quanto os prasos teem utilisado á cultura e á população, ahi está por um lado a cultivadissima e muito populosa provincia do Minho, cujo solo, principalmente o do districto de Braga, é quasi todo emphyteutico: e por outro lado a extensa, e despavoada provincia do Alemtejo, onde os vinculos são muitos, e os prasos rarissimos pela repugnancia, que teem os lavradores em consentir nelles, receiando que os foreiros façam damnos aos seus gados, e searas, o que deu occasião a que, aforando o cabido de Evora na freguezia da Caridade no antigo termo da villa de Monsarás uma sua herdade do mesmo nome a diversos moradores, que formaram uma aldeia, foi uma das clausulas do aforamento, que, queixando-se o lavrador de algum foreiro, *se lhe derrubariam as casas, sem por isso lhe pagarem nada.* E os prasos eram naquella provincia de tão bom effeito, como em qualquer outra parte, conforme mostra o aforamente que fez o conde do Sabugal D. Duarte de Castello Branco, de uma herdade, que tinha junto a Aviz, dividindo-a em courellas a varios foreiros, com o que formou a povoação da Casa Branca com mais de 100 visinhos, e ficou recebendo o dobro da antiga renda, como refere Manuel Severim de Faria no seu primeiro discurso sobre as noticias de Portugal.

Não offerecem os prasos os inconvenientes dos vinculos, porque, estando aquelles no commercio, e podendo ser alienados, como effectivamente o são a cada passo, nem a fazenda publica perde os direitos da alienação, como nestes, nem correm risco de serem mal administrados, ou não bemfeitorisados, com receio de serem perdidos todos os melhoramentos para o que os fizer.

Além disso a successão dos prasos não é designada, como a dos vinculos, pela primogenitura, que muitas vezes recae em um imbecil, ou em um indigno, mas sim pela escolha do pae de familias, que conhece melhor do que ninguem qual é a pessoa mais capaz para bem administrar os seus bens, e cumprir as condições com que lhe são nomeados.

Se o direito de propriedade auctorisa o senhorio a onerar o colono temporario com as condições e encargos que bem lhe parece, e nunca ninguem se lembrou de contestar, ou pôr em duvida a sua validade, como é que não permittirá o mesmo onerar com outras eguaes aquelle, que com mais interesse da agricultura recebe para sempre, ou pelo menos por muito mais longo praso as terras que a muitos respeitos considera, e de que por certo modo dispoem como suas? A liberdade, e favor que agora se reclama para os emphyteutas em beneficio da agricultura, mas em prejuizo do direito da propriedade, que é o mais sagrado de todos, deve pelo mesmo principio e com maior razão reclamar-se tambem para a colonia.

Na discussão da lei de 22 de junho de 1846 tive já occasião de notar algumas destas, e outras circumstancias na camara dos deputados, de que era membro, e talvez aos meus invaliosos, mas sinceros, e incessantes esforços se devesse o ser admittida aos foreiros da fazenda a remissão parcial dos seus prasos, e não serem estes reduzidos todos a fateusins perpetuos hereditarios, como propunha o projecto.

(*Continúa*)

F. M. da Costa

CHIMICA AGRICOLA

Força alcoolica dos vinhos

Ainda que o nosso paiz não esteja apparentemente comprehendido na região

Digitized by Google

da vinha, é certo comtudo que elle é quasi totalmente vinhateiro [1]. Mais vinhateiro, sem duvida que os paizes comprehendidos na região da vinha, tanto na quantidade relativa — quanto nas variadissimas qualidades de seus vinhos.

Na verdade a não ser nas grandes altitudes das serras, não ha um palmo de chão que não dê vinho melhor ou peior.

A accidentação de nossos solos — a sua variada composição e tambem a diversidade dos nossos climas regionaes dão-nos a vantagem de produzir vinhos de todos os typos e de todos os quilates de força alcoolica, desde a minima de 6 p. c. correspondente a alguns vinhos do Rheno, até 23 e 24 que é a graduação dos vinhos de Marsalla.

Sem encarecimento podemos dizer que a Europa vinicola está fielmente copiada no nosso Portugal.

O Algarve por situação geographica, e o districto vinhateiro do Douro por condições geologicas e orographicas representam a costa mediterranea.

Os nossos districtos do norte e algumas alturas da Beira correspondem á Alemanha.

O centro do paiz reproduz a França e o centro da Hespanha.

É facil demonstrar que esta assimilação não é forçada, á vista do parallelo das forças alcoolicas dos vinhos da Europa e de Portugal, região por região, que se póde consultar na seguinte tabella. [2]

[1] As regiões agricolas da Europa traçadas por *Gasparin* devem ser consideradas não successivas, como o seu traçado e nomenclatura as apresenta, mas sobrepostas e começando todas ao sul.

As linhas que as definem ao norte devem considerar-se linhas limites de culturas, cada uma d'ellas da cultura ultima que a precede, mas não da cultura que se lhe segue.

Assim consideradas, o nosso Portugal fica na região da vinha tão naturalmente como está na região da alfarrobeira — da larangeira e da oliveira.

[2] Organisámos esta tabella com as percentagens de alcool que achámos nos tratados de œnologia respectivas a diversos vinhos da Europa, e com as dosagens de alcool nos vinhos portuguezes, feitas de ordem da repartição de agricultura, no instituto agricola por uma commissão technica de que fizemos parte.

Tabella comparativa, quanto á força alcoolica, dos vinhos da Europa com os de Portugal

EUROPA VINICOLA				PORTUGAL VINICOLA			
Regiões	Nomes dos vinhos	Força alcoolica média por especies	Força alcoolica media por regiões	Regiões	Nomes dos vinhos	Força alcoolica média por especies	Força alcoolica média por regiões
Norte	Vinhos de Nechar....	6	8,8	Norte	Vinhos de Braga	8	8,5
	» do Palatinado	9			» de Coimbra..	9	
	» da Saxonia...	9					
	» da Hungria ..	9					
	» do Rheno.....	11					
Centro	Vinhos do meio-dia da França.....	13	14,5	Centro	Vinhos de Santarem.	16	14
	Hespanha.....	16			» de Lisboa....	14	
					» de Aveiro....	12	
Meio-dia	Lacryma-christi.....	18	20	Meio-dia	Vinhos da Companhia	24	21,6
	Vinhos da Grecia....	18			» de Lisboa....	20	
	Xerez	16			» do Algarve...	21	
	Lissa.....	24					
	Marsala	24					

Os vinhos mais alcoolicos do meio-dia da Europa são comparados, não aos vinhos genuinos, mas aos vinhos commerciaes da companhia do Douro — aos de Lisboa. e do Algarve, porque tanto uns como outros são mais ou menos aguardentados, afim de serem expedidos sem risco de se estragarem aos logares do consumo.

Os vinhos do norte e do centro da Europa, aonde a aguardentação artificial é

Digitized by Google

pouco usada, foram comparados aos nossos vinhos genuinos das regiões correspondentes.

Em vista d'esta confrontação podemos afoutamente dizer que, pelo menos em relação á força alcoolica, possuimos dentro do paiz vinhos variadissimos capazes de apparecerem em todos os mercados — e em tal sortimento de graduação que nenhum paladar poderá deixar de ser satisfeito.

Melhor se comprehenderá esta verdade, observando as forças alcoolicas medias dos vinhos de 14 dos nossos districtos, que em numero de 77 especies foram estudados no Instituto agricola por uma commissão technica.

VINHOS GENUINOS, ISTO É, SEM AGUARDENTAÇÃO

Districtos	Força alcoolica media
Braga	8
Coimbra	9
Aveiro	12
Guarda	13
Bragança	14
Evora	14
Vizeu	14
Lisboa	14
Portalegre	15
Villa Real	15
Faro	15
Castello Branco	16
Beja	16
Santarem	16

N'estes 77 vinhos a força alcoolica maxima foi de 19 n'um vinho do Peso da Regua; e a força alcoolica minima de 6, dada por um dos vinhos verdes de Braga. Varia portanto esta força alcoolica natural do simples ao triplo.

Se, porém tomarmos a maxima força alcoolica dos vinhos da companhia que é de 26, a variação torna-se mais extensa, por que passa além do quadruplo.

Comparando a força alcoolica dos vinhos genuinos de Villa Real e de Vizeu que é 14,5 parte dos quaes formam quasi totalmente o districto vinhateiro do Alto Douro, com a força alcoolica media dos vinhos commerciaes da companhia que é de 24, acha-se um excesso 9,5 p. c. de alcool.

Fazendo a mesma comparação relativamente aos vinhos de Lisboa, vem a força dos vinhos commerciaes que é de 20 a ser 6 p. c. maior que a dos vinhos genuinos do mesmo districto, a qual é de 16.

Representará este excesso da força alcoolica artificial sobre a natural, o alcool addicionado a taes vinhos, como tempero?

Cremos que sim.

Sem maior vontade, estamos a contas outra vez com a questão da aguardentação dos nossos vinhos.

No anno passado fomos, pelo sr. Nunes da Matta, consultado sobre este objecto. Desejava o nosso illustre assignante saber a opinião do *Archivo Rural* ácerca da conveniencia, ou desvantagem de se aguardentarem os nossos vinhos. Parecia elle, inclinado á não aguardentação, e apesar da sua opinião ponderosa como a de um pratico consumado que é, fomos na resposta que lhe demos de parecer contrario ao seu.

Temos depois meditado melhor no assumpto, e com desejo até de nos collocarmos do seu lado. Mas as nossas cogitações cada vez nos tem mais arreigado na nossa crença.

Consinta o nosso respeitavel assignante que sustentemos ainda hoje a aguardentação, não a aguardentação sem principios, feita *à diritto e à rovescio*, mas a aguardentação nos casos que a sciencia admitte, — e que nós já especificamos.

Quem tiver lido o nosso artigo do n.º 5 do 5.º vol. do *Archivo Rural*, sobre a aguardentação artificial, e os que ultimamente escrevemos sobre *o perfume, a côr e o sabor dos vinhos*, ha de reconhecer que este uso de aguardentar os vinhos teve entre nós, assim como em quasi toda a região vinhateira do meio-dia da Europa, uma razão de ser. Ha de ter visto mais o leitor que a aguardentação artificial, entre outros fins, tende a repor o vinho no grau alcoolico, que elle tomaria desde logo, se o assucar dos mostos fosse inteiramente decomposto na 1.ª fermentação.

Com effeito os mostos da melhor uva do Douro deverão conter 360 grammas de acsucar por litro, pois não marcarão menos no gleucometro de 24 graus, e cada grau d'este corresponde a 1,ᵏ500 de assucar em hectolitro.

Se na fermentação tumultuosa aquelle assucar se decompozesse totalmente, o vinho sairia com uma força alcoolica egual a 24 p. c.; pois que a cada 1,ᵏ500 de assucar em um hectolitro de mosto corresponde um litro de alcool puro em hectolitro de vinho.

Ora nós já vimos precedentemente que 24 por 100 é a força alcoolica media dos vinhos da companhia. Resulta d'aqui que

Digitized by Google

os vinhos aguardentados, se são sacharinos, não o são sensivelmente mais do que seriam naturalmente se cozessem totalmente, ou se saissem seccos da origem.

Se portanto é verdade que os nossos vinhos preciosos são nos mercados estrangeiros taxados de excessivamente espirituosos, e se por esta razão lhes preferem os vinhos medianos e fracos do norte e do centro da Europa, não vêmos a culpa, se a ha, no processo da aguardentação, mas muito naturalmente nas boas e primorosas qualidades das nossas castas, junto ás benignas e favoraveis condições do clima. Mas dir-se-ha, se se deita ao vinho precioso uma lota de alcool pouco mais ou menos equivalente á que daria o seu assucar não desdobrado, por que razão se deixam saír estes vinhos tão doces; porque se não hão de fazer seccos, como se fazem os vinhos da uva pouco doce? Não haveria assim economia de fabrico, e já que não podemos fazer vinhos fracos de uvas muito doces, não alcançariamos ao menos fabrical-os por um preço que nos habilitasse a pôl-os á venda mais em conta?

Isto envolve duas questões: a 1.ª é saber se é possivel sob o ponto de vista technologico fabricar todos os vinhos, de modo a sairem seccos do lagar.

A 2.ª é, se sendo possivel, será o mais conveniente sob o ponto de vista economico.

Ainda ha pouco lemos n'um dos ultimos numeros do periodico de *Ladrey* sobre a *œnologia* e a *viticultura*, que a grande regra de fazer bom vinho é deixar *coser* (cuver) o mosto até á extincção total do assucar, ou pelo menos até que o gleucometro não marque mais que 1°,5 o que corresponde a 2k,250 d'assucar em hectolitro de vinho, ou 0,225 por 100.

É esta a percentagem de assucar nos vinhos do Rheno, da Suissa, do centro da França, e de muitos dos nossos vinhos fracos.

Esta regra absoluta leva a crer que não ha mosto algum por mais sacharino, que não possa saír secco do lagar, ou da dorna em que cozeu.

Ora este principio não é verdadeiro senão no caso dos mostos serem medianamente assucarados.

Ladrey tem examinado vinificações de mostos fracos, especialmente as da Bourgogne. Ahi o principio é certo porque difficilmente ahi a uva sasona a ponto de produzir mostos mais ricos em assucar do que 15° do gleucometro.

Mudaria de certo de opinião se tivesse observado algumas vinificações da Italia, da Grecia, da Hespanha e de Portugal.

Já dissemos n'um dos anteriores artigos que a fermentação tumultuosa não é negocio de capricho ou de mero acaso.

É uma operação commandada pela proporção do assucar e do fermento, suppondo constantes as demais condições.

Temos dois mostos a coser em duas dornas separadas, mas em circumstancias eguaes — de diluição, de temperatura e de ventilação.

Um porém marcava no gleucometro 12° o outro marcava 24°.

Acabada a fermentação tumultuosa o primeiro perdeu totalmente o gosto doce; o segundo conserva-o muito distincto.

Este é o facto.

A explicação démol-a já n'um dos artigos precedentes. Não a reproduziremos; mas transcreveremos aqui as palavras do distincto chimico *Bertholot* a este respeito.

«O fermento produz o seu effeito uma vez por todas e aniquila-se á medida que actua. Existe uma certa relação entre o peso do fermento empregado e o do principio fermentescivel. Quando um se proporciona com o outro, o principio fermentescivel desapparece até ao fim, e o que resta do fermento no final da experiencia é completamente inactivo.

Mas se o fermento fôr empregado em quantidade menor que a necessaria desapparece ainda completamente.

Então uma parte do principio fermentescivel (assucar) *decompõe-se ao modo ordinario; e fica uma outra não alterada.*

Pela inversa, se o fermento fôr em excesso, o principio fermentescivel desapparece inteiramente, emquanto que uma porção do fermento conserva sua actividade propria [1].

Aqui estão descriptos e explicados os dois casos da fermentação dos vinhos doces, e dos vinhos seccos. É palpavel a razão por que os mostos muito sacharinos, entregues á fermentação natural, avinham ficando os vinhos doces. É porque em taes mostos o fermento não está em proporção com o assucar.

Ha excesso d'este.

[1] *Bertholot.* — Chimie Organique fondée sur la synthèse. — vol. 2.° pag. 582.

Digitized by Google

No nosso penultimo artigo, sobre o *perfume dos vinhos*, dissemos que havia meios de extinguir todo o assucar aos mostos excessivamente sacharinos.

Era um d'elles augmentar a oxidação e portanto excitar a vitalidade do fermento arejando, mexendo e levantando a lagarada, durante a fermentação tumultuosa. Este meio porém é arriscado se se continua depois de applacada a fervura; porque se o mosto tem falta de materias azotadas, o que geralmente acontece nos mostos ricos de assucar, visto as materias carbonadas andarem sempre na razão inversa das azotadas, o oxigenio do ar não é apanhado pelo fermento, reage sobre o alcool já formado e o acidifica em parte.

O vinho póde ficar *agri-doce*.

Outro meio mais natural é fornecer aos mostos sacharinos a parte do fermento que lhes mingúa.

Este processo ensaia-se na pratica por dois modos.

Ou o vinho depois de cosido fica a macerar no lagar com o cango, folhelho e grainha por espaço de dias, de semanas, de mez e de mais; maceração esta a que no Douro se chama *feitoria*.

Ou se o vinho foi passado aos toneis logo que applacou a fermentação tumultuosa, ou se é vinho de *bica aberta*, isto é se não coseu no lagar, infunde-se-lhe uma pasta de cango e parra bem esmagada, o que se chama *dar trabalho ao vinho*.

No primeiro caso, as materias azotadas do cango, do folhelho e da grainha, no segundo sómente as das duas primeiras partes passam ao vinho, e oxidando-se, continuam a decompor o assucar que o simples fermento do mosto não póde desdobrar.

Sem condemnar em todos os casos estes dois processos, parecendo-nos mesmo que muitas vezes serão necessarios para a conserva dos vinhos fracos em espirito, quando empregados prudente e limitadamente, não nos parece todavia que se devam applicar como regra absoluta da vinificação dos mostos sacharinos para o fim de tornar os vinhos d'estes mostos seccos da primeira fermentação.

É necessario não perder de vista que as materias mais abundosas contidas no engaço são o tanino e o tartaro, as que predominam nas pelliculas são a tinta e oleo as que prevalecem na grainha, são os oleos e o tanino.

Feitorisar os vinhos, ou dar trabalho aos vinhos pela maceração d'aquellas partes solidas dos mostos, com o fim de os emudecer, ou de lhe afinar o pique póde ser conveniente em certos casos.

Mas levar a maceração ao ponto de extinguir todo o assucar de um mosto que devia produzir um vinho delicado e fino — é carregal-o inutilmente e prejudicialmente de tanino — de tinta e de oleos.

Dizemos, inutilmente porque se o assucar é todo desdobrado, o vinho fica bastante alcoolico para resistir ao tempo.

Dizemos prejudicialmente, porque da maceração excessivamente prolongada como precisa ser a de um mosto sacharino até obter o fermento que lhe falta naturalmente, não podem sair senão vinhos grossos, austeros — rascantes que pouco melhorarão com a edade.

Não nos parece portanto verdadeiro o principio de Ladrey, em relação aos mostos sacharinos.

Não é um principio contrario ás leis chimicas da fermentação alcoolica. Mas é um principio que violenta as condições que a natureza estabeleceu na fermentação dos diversos mostos de uva.

Não ha bello e bom, senão o que é verdadeiro; e o verdadeiro é o natural.

Ora o natural nos mostos sacharinos é fazerem-se tarde, viverem muito tempo e vinificarem-se, para assim dizer todo o tempo que vivem.

O vinho está feito, não quando o mosto perdeu todo o assucar, mas quando socegou e acabou de cozer.

Fazer alcoolisar n'uma semana todo o assucar de um mosto que só estaria desdobrado totalmente ao cabo de 10 annos é o mesmo que pôr á creança que nasce barba e bigode, e exigir-lhe a força e o juizo do homem adulto.

É um aborto, uma contrafacção, e não arte.

Arte é ajudar a natureza, sem lhe extorvar o destino, nem os fins das suas obras.

Queremo-nos antes com a aguardentação artificial.

É mais arte, é mais natureza, que embrutecer n'um enxurro de tinta e de absinthio, o generoso e perfumado vinho, que torna crivel o fabuloso balsamo de Ferrabraz.

Desde que pômos na balança conservadora dos vinhos, o tanino e o alcool, não

Digitized by Google

nesitaremos em preferir o principio que qualifica, que governa o vinho, que o aperfeiçoa, que o faz viver e abrir as fragrancias da senectude, ao principio que suffoca e paralysa todo o ulterior aperfeiçoamento do vinho, que o mata, antes de morrer, dando como remedio ao vinagre —o travor da casca de carvalho.

Defendendo a aguardentação artificial dos nossos vinhos preciosos, estamos muito longe de perdoar os excessos e os desvarios que á sombra dos bons principios se commettem quasi sempre, quando se cáe nos extremos da exaggeração, ou quando se não destinguem bem os casos especiaes.

Segundo os principios da sciencia um vinho que não contém assucar não melhora com a aguardentação, porque não se combina ou compõe com o alcool extranho. O paladar distingue perfeitamente o sabor isolado do alcool.

O alcool addicionado não deve ser mais que o que daria ao vinho a parte do assucar não ainda decomposto.

Seguindo estas regras, póde-se ter a certeza que a aguardentação conserva e melhora o vinho, porque não se faz mais do que a natureza projectava fazer.

Pensa muita gente que por não serem alcoolicos os vinhos do centro e do norte da Europa não os devemos nós fabricar mais espirituosos.

É um erro. Cada paiz deve produzir o que está na ordem e medida das suas condições naturaes. Porque todos os productos teem saida e mercado.

É tambem outro erro pensar que só nós aguardentamos os nossos vinhos. E que os inglezes vão preferindo os vinhos do centro e do norte da Europa porque estes não são aguardentados.

Para desengano aqui transcrevemos uma passagem do œnologista *Puvis*, francez, e que por isso reputamos n'este caso de insuspeita auctoridade.

Falla dos vinhos da França:

«A addição do alcool ao vinho é ainda mais geral que a do assucar. As tres quartas partes dos vinhos que se expedem ao extrangeiro recebem-no em maior ou menor dóse. A propria lei quiz favorecer este processo, exemptando de direitos o alcool empregado no adubo dos vinhos. Os inglezes recebem o vinho de Bordeaux misturado com o de Hespanha, do Roussillon, ou da Hermitage, e além d'isso vigorisado com uma forte dóse de alcool. No fim de certo tempo o sabor alcoolico amadurece e fica o mixto com um sabor vivo e espirituoso, tal como o apreciam as gargantas inglezas habituadas aos vinhos do Porto e da Hespanha, que são ainda mais alcoolicos.

«*Por força, ou por vontade o commercio francez não tem remedio senão moldar-se a este gosto, modificando as qualidades doces dos nossos vinhos, se quizer fazer negocio.*»

.....

«São os proprios inglezes que dirigem o fabrico dos vinhos de Marsalla na Sicilia. Segundo o relatorio do sr. *Miége* antigo consul geral de Malta, compram os inglezes annualmente 1:500 pipas de 442 litros que são pouco mais ou menos metade da colheita. Envasilham este vinho comprado em novembro ajuntando-lhe 4 litros e 1/4 de alcool por pipa. Clarificam-no alguns dias depois com 1/2 litro de sangue, trasfegam-no ajuntando egual doze de alcool e o collam com 52 grammas de colla de peixe. — Este vinho é conservado durante dois annos, sendo trasfegado de quatro em quatro mezes e aguardentado em cada trasfega com a mesma quantidade de alcohol. Finalmente collam-no antes do embarque uma ultima vez, vindo por consequencia cada hectolitro de vinho a receber 8 litros de alcool ou 1/11 da massa do vinho, *quantidade esta de alcool egual pelo menos á que a natureza poderia dar ao vinho.* [1]

De proposito sublinhamos este final para que se veja que o paladar inglez apreciando a espirituosidade dos vinhos não subscreve comtudo aos excessos de alcool; não quer senão o alcool que o vinho obteria, se todo o seu assucar fosse convertido na primeira fermentação.

A questão para nós não é, á vista d'isto, cessar inteiramente com a aguardentação dos vinhos, é fazel-a com principio e regra.

A regra é: *não lançar no vinho mais que o alcool equivalente á quantidade do assucar não desdobrado que elle contiver.*

Segundo esta regra averiguemos se a aguardentação tal como usualmente se pratica nos nossos vinhos de embarque é ou não normal.

Pelas informações que temos obtido de pessoas que conhecem miudamente o fa-

[1] Cultura de la vigne et de la fabrication du vin — *Puvis* pag. 235.

Digitized by Google

brico dos vinhos do Porto, e pelo que temos lido n'alguns tratados em portuguez dá nossa vinificação, assentamos que geralmente cada pipa de 424 litros leva 3 almudes de *aguardente fina* ou de 10 de Tessa.

Esta quantidade de aguardente contendo 75 por 100 de alcool puro, vem cada pipa a levar 35 litros de alcool absoluto ou pouco mais de 8 litros em cada hectolitro de vinho.

É justamente esta a quantidade de alcool que os inglezes deitam nos vinhos de Marsalla, *quantidade normal*, porque é a que daria o proprio vinho, se acabasse de converter o assucar que lhe restou da primeira fermentação.

Por aqui já se póde ver que os nossos vinhos do Porto não teem maior aguardentação, que os de Marsalla, e que além d'isso, esta aguardentação está dentro dos limites do paladar inglez.

Quizemos ainda verificar por outro modo se esta aguardentação dos vinhos do Douro não seria superior á quantidade do assucar não desdobrado.

Aproveitando a collecção dos vinhos commerciaes da companhia, que foi apresentada na ultima exposição de Londres, e que antes d'isso tinha sido objecto de um primeiro estudo feito no Instituto agricola dosámos o assucar em alguns d'elles, servindo-nos do *sacharimetro de Soleil*. As percentagens de assucar que obtivemos e as do alcool já determinadas, pódem-se ver da seguinte tabella.

Vinhos commerciaes do Porto

N.os de ordem	Nomes	Assucar em 100 de vinho	Alcool em 100 de vinho
1	Lagrima rica.....	14,06	18,8
3	Novidade de 1815 .	4,10	20,6
8	Novidade de 1814 .	7,03	21,9
9	Alvarelhão velho..	23,43	18,4
10	Malvazia velho....	11,12	26,4
11	Feitoria velho, 3.ª qualidade.....	2,64	21,6
12	Velho extra-fino ..	12,30	21,6
15	Novidade de 1847 .	7,61	22,8
17	Feitoria velho, 2.ª qualidade.....	3,22	22,3
18	Novidade de 1840 .	5,27	21,6
22	Malvazia rico	11,12	21,0
23	Feitoria velho, 1.ª qualidade.....	5,30	22,8
24	Geropiga branca...	11,12	21,8
28	Bastardo.....	16,86	21,9
29	Bastardo velho rico	2,34	19,0
30	Geropiga tinta.....	17,53	23,8
Medias.....		9,65	21,6

Partindo da hypothese de que a nossa boa e sacharina uva do Douro não dará, termo medio, mostos inferiores a 24º do gleucometro, resulta que os mostos dos vinhos precedentemente estudados deveriam em media conter 360 grammas de assucar por litro. Esta quantidade de assucar se fosse toda desdobrada daria 24 por 100 de alcool.

Mas encontrando-se 9,6 por 100 de assucar, que correspondem a 96 grammas por litro, segue-se que 264 grammas de assucar foram convertidos e produziram de alcool natural 17,6 por 100.

Sendo a media da força alcoolica nos vinhos do Douro, em que dosámos o assucar, 21,6 por 100, resulta haver n'elles a mais do alcool natural 4 por 100, o qual se deve attribuir ao tempêro que estes vinhos receberam.

Mas as 96 grammas de assucar por litro que restam no vinho correspondendo a 6,4 de alcool p. c. de vinho, devia ser esta a quantidade ajuntada pelo tempêro, e não 8 por 100.

A aguardentação *usual*, tal, como se pratica no Douro viria a ter sobre a aguardentação *normal* um excesso de 1,6 por 100.

Não asseguramos que exista este excesso em todos os vinhos, porque partimos de uma base conjectural, a qual vem a ser que os mostos do Douro marcam, termo medio, no gleucometro 24º

Podem marcar mais ou menos. Isto só o poderiamos saber com certeza por experiencias directas que não tivemos ainda occasião de fazer. Mas na hypothese da nossa base ser verdadeira aquelle excesso de alcool não é para condemnar, se se reflectir que os vinhos perdem por evaporação e por etherisação grande parte do espirito, augmentando aquella causa com as viagens e esta com a edade do vinho.

Acresce a estas razões que decompondo-se o assucar muito mais lentamente do que se etherifica o alcool, pode chegar uma epoca em que o vinho apresente menos alcool aquelle que competia á dóse do assucar que ainda tem.

É assim que nos vinhos do Douro estudados não achamos nem 8 por 100, nem 6,4 por 100, mas apenas 4 por 100 de alcool a mais, isto é metade da quantidade que se sabe terem levado a titulo de tempero.

Isto prova de um modo clarissimo que o alcool se transforma em ethers, desap-

Digitized by Google

parecendo no vinho com o progresso da edade, facto este que se exprime vulgarmente, dizendo-se que os vinhos do Douro *engolem a aguardente*.

Não é pois para admirar o encontrar-se em vinhos novos, e vinhos velhos a mesma força alcoolica, differindo com tudo uns dos outros pela dose do assucar.

É o que se póde deduzir da tabella precedente comparando os vinhos de feitoria n.os 11, 17, 23 e os vinhos das datas mais antigas n.os 3, 8, 15, 18 e 29, com os restantes outros que, ou não fermentaram no lagar, ou que são de novidade mais recente.

Acha-se nos primeiros uma media de assucar de 4,6 por 100, e nos segundos a de 19 por 100, havendo não obstante em ambos os grupos a força alcoolica media de 20 por 100.

Quer dizer que os vinhos de feitoria e os vinhos velhos conteem pouco menos da quinta parte do assucar que se acha nos vinhos novos, tendo ambos egual força alcoolica media.

A quantidade do assucar que se encontra nos vinhos novos, e especialmente nos vinhos de *bica aberta* é realmente excessiva. São vinhos licorosos no mais subido ponto, alguns d'elles tanto, ou mais doces ainda que os vinhos *moscateis*. Aqui apresentamos as doses de assucar de alguns moscateis do districto de Lisboa para se fazer a comparação.

N.os de ordem	Nomes	Assucar em 100 de vinho	Alcool em 100 de vinho
33	Moscatel de Setubal de J. M Fonseca, 1.a qualid..	16,40	19,7
34	Idem, 2.a qualidade	15,23	19,8
35	Moscatel roxo do mesmo	25,76	16,6
36	Moscatel, 3.a qualidade do mesmo proprietario	15,23	17,8
40	Moscatel superior de 1834 de D. Affonso.....	16,40	19,6
43	Moscatel preparado de M. D. Cardozo.....	10,83	19,4
46	Idem do mesmo ..	15,81	19,8
Medidas.....		16,52	18.9

Depois disto não sabemos como condemnar a aguardentação dos vinhos finos.

A sciencia auctorisa-a, a practica sanccionа-a e recommenda-a.

A pratica estrangeira mesmo, vae d'accordo com a nossa. E se no centro da Europa não alcoolisam tanto os vinhos commerciaes, como se faz nos paizes meridionaes é porque aquelles vinhos fracos como são, não toleram senão pequenas doses de alcool, sob pena de ficarem sabendo a elle, e serem rejeitados dos mercados.

Grita-se que é necessario enfraquecer os nossos vinhos do Douro. Mas ao mesmo tempo os francezes proclamam que é necessario *espiritualisar* mais os seus *bordeaux — macon — os chateaux*, os *bourgognes* e outros *para os poderem vender em competencia com os vinhos de Hespanha e do Porto*.

Em quanto elles se comem de inveja pelas boas uvas do meio dia, e obrigam os seus acerbos mostos á força de xaropes e de assucares a dobrar o quilate da sua fraca força alcoolica, andâmos nós a desagradecer á Providencia, cogitando meios de mudar em aguas-pés e zurrapas, os nossos preciosos vinhos.

São moda agora os vinhos fracos em Inglaterra, e nós não temos remedio senão conformarmo-nos com ella, diz o nosso illustre assignante, o sr. Nunes da Matta na sua ultima correspondencia.

Pois o sr. Nunes da Matta crê piamente que haja modas no paladar? O paladar não é um capricho, é um sentido digestivo.

Quando uma comida ou bebida agradou e conveio com as necessidades da saude, agrada e convem sempre. Aparte certas niquices das creanças e das damas em certo estado, ás quaes o *John bull* não quererá comparar-se.

E tanto não quer que o vinho do Porto tem ainda o mesmo logar e aceitação. É elle quem dá a ultima nota da alegria banqueteal. É elle o escolhido para os brindes mais honrosos.

Mas dêmos como certo que os inglezes cançaram alfim de beber o vinho caro, tal qual lho receitou o marquez de Pombal. Occasião propicia se nos depára para lhes fazermos beber a innumera variedade dos nossos vinhos medianos e fracos.

Mandemos estes a concorrer com os vinhos francezes que são da mesma especie, e deixemos intacto o typo dos vinhos finos que sempre hãode ser procurados.

Alguem nos diz que ha ahi companhia ou commissarios inglezes que compram o nosso Collares e o expedem para Ingla-

Digitized by Google

terra, aonde o impingem por vinho de Bordeaux.

Se é certo, provaria este facto que sem mexer nos vinhos preciosos poderiamos arcar com a concorrencia dos vinhos francezes.

Nós estamos persuadidos que a moda ou o paladar não mudou em Inglaterra. Não muda assim o instincto digestivo de uns poucos de milhões de homens em honra á agua-pé.

Cresceu talvez o numero dos consumidores para os vinhos fracos, desertores grande parte delles da phalange dos bebedores da cerveja.

É nesta causa, e talvez nos manejos secretos da politica, que se deve buscar a razão d'este uso mais geral que hoje se faz na Inglaterra dos vinhos fracos da França.

Quanto á baixa na escala das vendas que nestes ultimos annos teem tido os nossos vinhos do Douro, facto coincidente com aquelle, explicâmo-lo em parte pela elevação dos direitos de entrada em Inglaterra, em parte, talvez a maior, pelo mau estado em que foram expedidos os nossos vinhos do Douro nos primeiros annos em que aqui começou a grassar a doença das vinhas.

Todos nós sabemos que estes vinhos, estragados em grande parte, causaram grande descredito. De um descredito commercial, qualquer que seja o genero, ou a origem, não se convalesce facilmente.

Para nós é esta a primeira causa da baixa de venda dos nossos vinhos, e tanto mais certa nos parece que no mesmo tempo, em que os nossos vinhos são repudiados do consumo, cresce a venda dos vinhos da Hespanha, da Italia e da Grecia, aos quaes ninguem se lembrou ainda de decretar a abolição da aguardentação.

Em conclusão, pensamos que se labora n'um equivoco, attribuindo a decadencia do commercio dos nossos vinhos finos á sua aguardentação excessiva.

A nosso ver, não é por ser espirituoso o vinho do Porto que a sua venda tem diminuido; é *porque foi mau, mal gostoso, estragado ou de ruim conserva* em alguns annos atrás.

Façam-no bom, não mettam gato por lebre, acabem com as mil e uma fraudes, de que tem sido objecto a exportação do vinho do Porto, que todas redundam em descredito d'este artigo, e veremos renascer a procura antiga por elle.

Por ultimo entendemos que é indispensavel estudar sériamente este objecto summamente complexo da viticultura, da œnologia e do commercio dos vinhos. N'este ponto estamos de perfeito accordo com o nosso illustre correspondente.

Não é a dormir, como elle muito bem diz, que se ha conjurar esta especie de crise, porque está passando um dos ramos principaes da nossa agricultura e do nosso commercio.

O nosso bom amigo, o illustre chronista interino d'este jornal, aventou já no numero passado a idéa de o governo tomar a iniciativa como lhe compete n'esta questão.

Unimos os nossos votos aos do nosso distincto collega, pedindo ao governo que por uma vez mande estudar e esclarecer as questões que envolvem a cultura, o fabrico e o commercio dos nossos vinhos.

Todas as nações que fabricam vinhos, occupam-se hoje muito seriamente dos meios de os aperfeiçoar e de lhes assegurar o mercado.

Siga o governo portuguez este louvavel exemplo.

J. J. Ferreira Lapa.

VETERINARIA PRATICA

Hernia umbilical, especialmente no poldro. Tetano

Cerca do meio da face inferior do ventre do poldro de alguns mezes de edade sobre tudo encontra-se não poucas vezes um tumor molle, elastico, circumscripto, indolente, sem calor, de fórma oval ou arredondada, mais ou menos volumoso, que se faz desapparecer momentaneamente com a pressão methodica dos dedos, a que se chama *hernia umbilical, exomphalo* ou *omphalocele*.

É constituido pela deslocação ordinariamente de uma parte do intestino delgado ou do epiploon, que sáe através da abertura umbilical, levando ante si quasi sempre a porção parietal do peritoneo, o qual, com a pelle mais ou menos esticada, fórma as paredes do sacco herniario.

É raro que a parte molle herniada contraia adherencias com o respectivo sacco.

O omphalocele póde ser *hereditario, congenito* ou *accidental*.

As causas que lhe dão origem são clas-

Digitized by Google

sificadas em duas ordens: predisponentes e occasionaes. São comprehendidas no numero das primeiras principalmente a dilatação exaggerada do embigo, um defeito de conformação desta parte, a cicatrisação imperfeita do cordão umbilical, a flaccidez pronunciada e pouca resistencia dos musculos abdominaes, e a posição horisontal do corpo dos quadrupedes.

Podem contar-se como occasionaes, entre outras, as violencias exteriores, as corridas rapidas, os saltos extraordinarios, e o trabalho fatigante e precoce.

Geralmente as funcções não são desarranjadas. Entretanto o exomphalo produz uma que outra vez colicas mui intensas, que podem terminar pela morte.

O tratamento da hernia umbilical reclama, como indicações principaes, a necessidade de reduzir o tumor herniado, e mantêl-o na sua cavidade normal.

A posição do enfermo e a operação denominada *taxis* bastam de ordinario para satisfazer a primeira indicação.

A *contensão* obtem-se seja com auxilio de bandagens compressivas apropriadas, seja determinando a obliteração do sacco herniario por meios cirurgicos.

As bandagens são de uma applicação excessivamente difficil, por causa da impaciencia e grande indocilidade dos poldros.

Os meios cirurgicos, taes como a ligadura, as suturas acompanhadas de talas, de chapas metallicas, de pinças, etc., segundo os processos Mignon, Mangot, Bénard, etc., que nós julgamos inutil descrever, são hoje substituidos pelo processo do sr. Dayot, que é incontestavelmente mais simples, mais facil, menos doloroso e exempto de complicações ulteriores.

Este processo consiste em tocar, depois de cortado rente o pello da parte, com um pincel bem molhado em acido nitrico ou agua forte do commercio toda a extensão do tumor sempre na direcção da circumferencia para o centro, repetindo na mesma occasião estes toques se tanto fôr necessario para que a pelle se sature completamente e por egual do caustico. Se uma só applicação não fôr bastante, convirá esperar a quéda total da escara e a cicatrisação perfeita da ferida para fazer uma nova cauterisação.

Este agente medicinal dá logar ao desenvolvimento de uma infiltração edematosa, algumas vezes assás consideravel, que pela pressão uniforme que exerce sobre a tumescencia faz entrar no ventre o orgão deslocado, e desapparecer o sacco herniario.

Parece que por meio deste processo, que tem sido submettido a numerosos ensaios, se obteem na maior parte dos casos, se não sempre, proficuos resultados.

É preciso vigiar com o maior cuidado o poldro para que não vá com o dente rasgar a parte cauterisada.

Acrescentaremos, porém, que se passado certo tempo se notar que o emprego do acido azotico é infructifero, deverá recorrer-se a algum dos diversos methodos operatorios acima enumerados. Isto só o veterinario, escusâmos recordal-o, póde fazer convenientemente.

Tetano, pasmo, ou *mal de veado.* — Esta terrivel nevrose, que é felizmente pouco frequente, finalisa quasi sempre de um modo fatal.

É caracterisada especialmente pela contracção permanente dos musculos, independente da vontade do animal.

Accommette todos os quadrupedes domesticos, mas mais particularmente a especie cavallar.

O tetano divide-se em *essencial* ou *rheumatismal*, e *traumatico* ou *symptomatico*.

O primeiro, que é de ordinario o menos perigoso, provém principalmente dos resfriamentos determinados pelo ar frio, quando se faz sair durante a estação invernosa o cavallo de uma cavallariça muito quente.

O segundo é a consequencia de feridas e ferimentos mais ou menos graves, sobre tudo d'aquelles nos quaes ha alguns nervos desegualmente comprimidos ou dilacerados. Uma operação cirurgica dolorosa qualquer, nomeadamente a castração, póde da mesma sorte desenvolvel-o.

Distingue-se tambem o tetano em *geral* e *local*; no primeiro caso, todas as massas musculares são n'um estado de forte retracção, maiormente as extensoras; no segundo são os musculos sómente de uma ou muitas regiões que se acham affectados.

Subdivide-se ainda o tetano local em: *emprosthotono*, se a contracção espasmodica attinge unicamente as partes dianteiras do corpo; *opisthotono*, quando pelo contrario o tetano se limita ás regiões posteriores; emfim *pleurothotono*, logo que

Digitized by Google

reside n'um só lado direito ou esquerdo do corpo.

A sciencia ainda hoje não possue conhecimentos bem precisos ácerca da verdadeira natureza do tetano. Julgam uns que depende de uma lesão da medulla espinhal e de suas membranas; pensam outros que é o resultado de uma desordem profunda e peculiar do systema muscular da vida de relação.

O cavallo que é atacado de tetano tem, em geral, constantemente os olhos fixos e muito abertos, e algumas vezes scintillantes, a pupilla quasi sempre contraida, as orelhas direitas e immoveis, a barba e os labios duros, as ventas dilatadas, os queixos cerrados *(trismo)* de maneira que as mais das vezes o doente não póde comer nem beber, tendo aliás fome e sêde, o bico estendido para a grade da manjadoura, a cabeça alta, o collo rijo, a base da cauda levantada e posta na posição horisontal. A palpebra nasal ou corpo clignotante sáe da orbita e tapa uma parte da face anterior do globo ocular; a espinha dorsal, os lumbos, o costado e muitas outras ou todas as regiões do tronco estão como o pescoço tambem mais ou menos violentamente retezados; os quatro membros tensos e inflexiveis em todos os sentidos, e um tanto desviados para os lados, parecem estar pregados no chão.

Em fim, a rijeza dos musculos torna-se de tal modo intensa e geral, que o animal parece feito de uma só peça, e difficilmente se move do logar que occupa, caindo ás vezes como uma massa inerte ao menor empuxão ou repellão que se lhe imprima.

N'esta singular doença a secreção da saliva é abundante e viscosa, a respiração difficil, breve e acceterada, o ilhal agitado por movimentos convulsivos e o pulso pequeno e retardado.

O cavallo vem a fallecer de inanição ou asphyxiado depois de uma longa e cruel agonia.

No tocante a tratamento ainda se não descobriu nenhum efficaz, apesar de se terem ensaiado todos os methodos curativos conhecidos.

Com effeito, os antiespasmodicos volateis, taes como o ether, a camphora, o licor anodino de Hoffmann e a valeriana, dados em pequena dóse, os estupefacientes, sobre tudo o opio e suas preparações, administrados em grande quantidade, a noz vomica, os purgantes, o tartaro emetico, o oleo empyreumatico, o cyanureto de potassio, o sulphato de quinina; os vesicatorios applicados ao longo da columna vertebral ou sobre as nadegas, os sedenhos, as fricções cutaneas com oleo camphorado, com liquidos espirituosos, ou com preparados mercuriaes, as pequenas emissões sanguineas repetidas, as fomentações emollientes ás regiões affectadas, os banhos de vapor, as affusões frias, etc., etc., teem sido alternativamente preconisados contra os accidentes tetanicos.

A anesthesia produzida pelas inhalações de ether sulphurico e sobre tudo de chloroformio parece haver, em alguns casos, suscitado bons effeitos.

Ha exemplos do tetano essencial ter curado radicalmente por meio da capação praticada nos primeiros dias do mal.

D'estas diversas medicações as sangrias, os narcoticos (opio), e os sudorificos (fumigações emollientes geraes) são na opinião de certos veterinarios notaveis pela sciencia e pela pratica, as que hão tido melhor exito.

O cavallo bem amantado desde a nuca até á cauda, será recolhido a uma habitação mediocremente quente, pouco clara, e afastado de todo o ruido incommodo; vigiado cuidadosamente para que se não deite; e nutrido á discrição com substancias alimentares de mastigação facilima (grãos cozidos, agua com muita farinha de cevada, verde fino e macio, etc).

Quando o estado das maxillas não permitte a introducção dos medicamentos e alimentos no estomago, é preciso dar uns e outros sob a fórma de clyster.

Se o tetano procede de feridas, convém, antes de tudo, lavar estas com decoctos mucilaginosos e calmantes, extrair os corpos que n'ellas possam existir, e mesmo acabar de cortar algum filete nervoso, que por ventura tenha sido lesado e incompletamente dividido

Entretanto, importa dizer-se que poucos animaes escapam á morte quando são com muita força atacados.

J. M. Teixeira.

CONTABILIDADE RURAL [1]

Verificação dos livros essenciaes. — Esta operação teem por fim averiguar se

(1) Continuado de pag 128.

Digitized by Google

os factos da contabilidade são registrados nos livros com toda exactidão requerida. A verificação na sua mais lata accepção comprehenderia não só os factos e operações que dizem immediatamente respeito ao *diario* e ao *razão*, mas tambem aos factos mais ou menos minuciosos de que se encarregam os livros auxiliares e mais peças da contabilidade.

Longo seria procurar os meios apropriados á verificação das diversas partes da escripturação. Cada um na sua situação, poderá facilmente estabelecer o meio mais conveniente. Deixamos pois essas particularidades, que offerecem pouco interesse, e vamos á verificação dos livros principaes. Debaixo d'este ponto de vista a verificação torna-se indispensavel, para conhecer se os transportes das diversas partidas, effectuados do *diario* para o *razão* estão ou não conformes.

É necessario que esta operação se realise a curtos intervallos, para mais facilmente se descobrir o erro, no caso de o haver. Com effeito, se sabe perfeitamente, que nenhum erro se havia até uma certa epoca commettido, é claro que a verificação só é necessaria do termo d'aquelle periodo em diante, e desta maneira se restringe o campo da indagação.

Ha dois modos de verificar isto é: a *verificação por sommas, e a verificação por artigos*.

Na verificação por sommas toma-se por base a seguinte proposição fundamental — *a somma do diario deve ser egual tanto á somma dos debitos como á somma dos creditos do razão*.

Attendendo ao modo como se procede, tem-se dado a esta operação o nome de *balanço de verificação*. Façamos a descripção:

Sommam-se todas as parcellas do *diario*, e vê-se o total; depois vae-se ao *razão*, para fazer, conta por conta, as respectivas sommas do debito e do credito.

Para conseguir este resultado faz-se um mappa onde as coisas se disponham facil e claramente.

Abrem-se differentes casas, conforme são mais ou menos numerosos os periodos do anno em que se pretende fazer a verificação,

Se as operações dão logar a um grande numero de partidas, tanto no *diario*, como no *razão*, deve-se tambem fazer a verificação por periodos mais curtos, por exemplo, todos os mezes.

Se a escripturação tem um menor movimento, podemos contentar-nos com a verificação por trimestre. N'este ultimo caso, é bastante abrir cinco casas ao alto; destinando a primeira para a indicação das diversas contas do *razão*; e as outras quatro para os quatro trimestres, devendo cada uma subdividir-se em duas para o *debito* e *credito* de cada conta.

Eis o modelo que se costuma seguir:

Contas	1.º Trimestre		2.º Trimestre		3.º Trimestre		4.º Trimestre	
	Debito	Credito	Debito	Credito	Debito	Credito	Debito	Credito
Armazem.....								
Caixa.....								
Capital.....								
Despezas geraes etc., etc., etc....								
Totaes.....	211$200	211$200	600$000	600$000	1:000$000	1:000$000		

Se a verificação se fizesse todos os mezes, ou mesmo todos os quinze dias, em vez de quatro columnas, teriamos uma para cada mez ou para cada quinzena. Convem, regra geral, resumir o trabalho, todas as vezes que d'esta sorte se não vá prejudicar a clareza e exactidão da contabilidade.

Digitized by Google

Se as tres sommas do *diario* e do *razão* são eguaes entre si, dão-se as contas por exactas, lançando definitivamente as sommas do debito e do credito em cada uma das contas abertas no *razão*, sem as sublinhar, já se vê, para se poderem addicionar com as parcellas seguintes, quando se proceda á immediata verificação: e assim por diante.

Se não ha egualdade entre as tres sommas, isto prova que existe erro; e por consequencia é necessario procural-o, para o desfazer.

Este meio de verificação não nos diz onde existe o erro, isto é, qual a conta e depois qual a parcella em que este se commetteu. É preciso, portanto, lançar mão de outro meio, que nos faça conhecer estas circumstancias. A emenda varia, conforme o erro, como vimos no artigo antecedente.

Procede-se pois a uma verificação mais minuciosa, a *verificação por artigos ou partidas*. A proposição fundamental desta verificação é *que cada artigo do diario corresponda a duas partidas do razão, sendo uma de debito e a outra de credito.*

Se houver egualdade entre as tres parcellas (uma do *diario* e duas do *razão*) de cada partida, haverá egualdade nas tres sommas finaes. Isto comprehende-se muito facilmente.

N'esta verificação procuram-se duas coisas: qual a conta affectada do erro, e em que artigo se contém o mesmo erro.

A operação que se costuma praticar consiste em averiguar, artigo por artigo do *diario*, se as respectivas sommas do *razão* estão em perfeita correspondencia. Aberto o *diario*, vê-se o primeiro artigo, e logo depois procuram-se no *razão* as contas a que aquelle se refere. Se as sommas estão conformes, põe-se-lhes um pontinho, para mostrar que já foram verificadas. Se não estão conformes, trata-se de fazer a competente emenda. Continua-se a operar da mesma maneira em quanto não apparece o erro.

O trabalho de folhear o *livro razão* é um pouco impertinente, sobre tudo quando se não está pratico na folha que occupa cada uma das contas, porque obriga a consultar a cada momento o reportorio, e quando uma só pessoa desempenha esta operação.

Podemos chegar ao mesmo resultado sem ter de folhear, a cada instante, o *razão*, sem precisar do auxilio de outra pessoa, e desempenhando com mais presteza a verificação. É o que vamos ver.

Como o balanço de verificação tem sido previamente executado, nós temos as sommas de debito e de credito de cada conta. É claro que, se nós pegarmos do *diario* e fôrmos decompondo cada uma das suas partidas, referindo-as á conta devedora e á conta credôra, obtemos as sommas relativas ao debito e credito de cada conta, e as que podemos comparar com as sommas estão lançadas no balanço de verificação a proposito de cada conta. Desta comparação se deduz facilmente a verdade ou o erro, para se fazer o que competir.

Pega-se de uma folha de papel, onde se põem de espaço a espaço, os titulos das diversas contas. Depois vae-se ao primeiro artigo do *diario* que se trata de verificar, e vê-se as duas contas a que se refere, para lançar egual somma no debito de uma e no credito da outra; e assim por diante a respeito dos mais artigos.

É bem manifesto, que mais facilmente se lança duas vezes uma certa somma, no papel, do que se procuram duas contas no *razão* e se vê se ha egualdade.

Depois de ter assim praticado, fazem-se as sommas de cada conta, e comparam-se com as que contêm o balanço. D'esta comparação precisamente se consegue saber, qual o erro ou erros commettidos no transporte das partidas do *diario* para o *razão*.

Feitas as devidas emendas lançam-se, em cada uma das contas, as respectivas sommas do balanço que se acaba de fazer.

Esta verificação por artigos, em todo o caso, é trabalhosa, e por isso, para se proceder a ella, cumpre ganhar toda a certeza de que o balanço de verificação está certo, isto é, de que contem exactamente o que se acha inscripto no *razão*.

Se tomarmos bem sentido na organisação do *balanço de verificação*, e na comparação que se costuma fazer para conhecer se o *diario* e o *razão* estão perfeitamente conformes; observamos que ha erros que se não podem descobrir por este meio. Vamos a um exemplo. Supponhamos que em vez de lançarmos uma certa verba no debito de uma conta, a vamos lançar no debito de outra.

Ha evidentemente um erro notavel, e que

Digitized by Google

não se deve deixar passar em claro. Pergunta-se: o balanço denuncia este erro? De modo nenhum; porque, como tudo se passa nos debitos, nenhuma alteração infunde na somma.

Mas se se seguir em todos os casos o ultimo meio de verificação por artigos que apresentámos, tem-se em face de um balanço de verificação do *razão*, um outro balanço de verificação do *diario*.

A comparação é neste caso facilima, e o erro de nenhum modo possivel.

A verificação, como primeiramente a descrevemos, como a descreve tambem Edmond de Granges, e como se costuma praticar, não abrange todas as circumstancias de erro, é rigorosamente fallivel. Prevê somente as hypotheses de augmento ou diminuição de uma parcella, de debito em vez de credito, ou vice-versa; mas o caso de debito de uma conta em vez de debito de outra conta fica fóra do alcance de um tal meio de verificação.

O meio que apresentámos é como que o complemento do balanço de verificação, infallivel a todos os respeitos, porque abrange todas as hypotheses de erro que podémos figurar.

Passamos agora a outra operação da contabilidade que é o *balanço geral*.

Balanço geral.—Esta operação é sempre precedida da confecção do *inventario geral*. Já fallamos muito em especial do inventario, e por isso deixamos de tratar delle agora neste logar.

O balanço geral ou se faz periodicamente e em circumstancias ordinarias e regulares da industria agricola, ou em circumstancias extraordinarias. No primeiro caso tem-se adoptado prasos ou epocas adequadas, com o fim de determinar o estado da industria.

São diversas as circumstancias que determinam o lavrador a fazer o balanço das suas contas, nesta ou n'aquella epoca, e em periodos mais ou menos curtos. Em geral pode-se alvitrar os balanços de anno a anno, e fazer começar o anno agricola em outubro, findando, já se vê, no fim de septembro. Mais tarde os avanços de cultura, e mais cedo o não estarem ainda colhidos a maior parte dos productos, tornariam muito mais trabalhosa e menos vantajosa a operação do balanço.

O balanço geral faz-se por qualquer circumstancia extraordinaria, que obrigue a tomar perfeito conhecimento da situação da industria, ou da fortuna do lavrador, como por exemplo, no caso de partilhas pagamento de dividas, etc.

Sabemos, pelo estudo especial de cada uma das contas, a maneira de as saldar, e as contas que se devem empregar nos diversos casos.

Duas contas principaes são empregadas, e é nellas que se vão resumir todos os valores existentes: é a *de perdas e ganhos* e a *de inventario de saida*.

Vejamos como se procede, para se lançar as duas partidas finaes de *diversos devem a inventario de sahida*, e *inventario de saida deve a diversos*.

Toma-se meia folha de papel, e collocam-se, ao meio della e com um certo intervallo, os titulos das duas contas. O lado direito serve para inscrever o saldo por debito, (se a conta tem a somma dos creditos superiores): o lado esquerdo serve para lançar o saldo por credito (se a somma dos debitos é maior que a dos creditos).

Vamos figurar a operação. Supponhamos que vamos á conta *de caixa* e achamos no debito 11:600$000, e no credito 10:000$000. É claro que, saldando-se esta conta *por inventario de saida*, o saldo deve traduzir-se do seguintemo do — *inventario de saida a caixa*—1:600$000 — Figuramos este caso no papel, e mais alguns, cuja explicação omittimos, por ser a mesma.

Pelo seguinte modelo se vê a maneira de proceder.

Digitized by Google

DEVE POR SALDO — **Perdas e ganhos** — HAVER POR SALDO

A *despezas geraes*	50$000	De *Armazem*	600$000
A possilga	20$000	Da *Queijaria*	400$000
	70$000	De *Pomares*	900$000
A capital pelo ganho do anno	660$000		730$000
	730$000		

Inventario de saida

A *Caixa* dinheiro existente	1:600$000	De *Diversos credores*, minha divida	80$000
A *Armazem*	650$000	De *Capital*	5:370$000
A *Cavallariça*	700$000		
A *Abegoaria*	2:500$000	De *Diversos*, passivo e capital	5:450$000
etc. etc			
A *Diversos*, activo	5:450$000		

A conta de *perdas e ganhos* salda-se por *a de capital*, e esta é por sua vez saldada *por inventario de saida*.

Apresentando estas duas contas, mostra-se, não só o beneficio ou producto liquido da industria agricola, mas, ao mesmo tempo, a importancia do *activo*, do *passivo* e do *capital*.

Este modo de proceder no balanço parece-nos preferivel a um outro que se costuma seguir, que consiste em fazer a respeito de cada uma das contas, exactamente o mesmo que fizemos somente com duas — *a de perdas e ganhos* e a *de inventario de saida*.

Resumindo ha cinco partidas finaes; que são:

1.ª *Capital* deve a *perdas e ganhos*, se houve diminuição do capital; ou *capital* haver de *perdas*, e *ganhos* se houver augmento do capital.

2.ª *Perdas e ganhos a diversos* pelas perdas experimentadas nos differentes ramos da industria agricola.

3.ª *Perdas e ganhos de diversos* pelos lucros obtidos nas diversas especulações do lavrador.

4.º *Inventario de saida a diversos* pelos valores que constituem o *activo*.

5.ª *Inventario de saida de diversos* pelos valores que formam o *passivo* e o *capital*.

No começo do anno seguinte a conta *de inventario de saida* converte-se em conta *d'inventario de entrada*, pela inversão do debito e credito, isto e: a conta de *inventario da entrada* deve a *diversos* e a *capital*, e tem a haver de *diversos* pela distribuição do *activo*.

(Continúa.)

A. M. Santos Viegas

COMMUNICADO

Bacellos francezes

Tendo sido um dos lavradores mimoseados com bacellos francezes pela empreza do *Archivo Rural;* cumpre-me agradecer esse obsequio, e dar parte do resultado.

Com o primeiro donativo que se me fez desses bacellos em 1861 fui mal succedido; poucos prenderam, e esses mesmos vão fracos, e cacho nenhum tem este anno: melhor resultado tive com aquelles que me foram enviados este anno: de 200 apenas falharam 8, estão muito desenvolvidos, e já teem alguns cachos; a molestia não lhes tem tocado.

O bem que rebentaram, e se desenvolveram estas pequenas vides me fez conhecer um prejuizo local, e não sei se geral no reino. No meu concelho não se julgam bons bacellos as vides que não teem um pedacinho da vara do anno antecedente: comtudo destes bacellos francezes nenhum tinha páo velho, e pegaram, e cresceram admiravelmente.

Lendo Soares Franco, e Guyot, vejo que a theoria destes escriptores concorda perfeitamente com esta observação; pois o primeiro só dá como bom o páo velho para se conhecer que o bacello é tirado da base

Digitized by Google

da vara, e não da ponta; e o segundo adianta mais, pois diz ser melhor o bacello que não tiver páo velho, por não ser este bom para o nascimento das raizes, nem para a livre circulação. Segundo Soares Franco, ainda que uma vara seja comprida, não se lhe deve tirar senão o bacello da base, ou pelo menos só este reputa bom; ainda heide experimentar se a pratica confirma esta theoria, que aliás muito se conforma com a razão.

No livro dos meus assentos deixei marcados os logares de cada bacello; porém a maior parte delles em logar de nomes traziam numeros; com elles ficam designados: porém em França a esses numeros devem corresponder nomes: logo que elles sejam conhecidos muito favor faria a redacção do *Archivo Rural* a seus assignantes publicando os nomes correspondentes a esses numeros. Pela minha parte tinha um motivo particular para saber esses nomes, era para me certificar se nesse mesmos numeros vinha a qualidade Pineau branco e tinto, que eu muito desejo possuir pelos grandes elogios que lhe faz Jules Guyot.

É assutadora a escala descendente do consumo, e credito dos nossos vinhos no estrangeiro: esta escala em relação a França é para nós humilhativa, porque favorecende-nos mais a natureza, só por incuria, e preguiça se podem explicar essas vantagens progressivas do commercio dos vinhos de França, e diminuição do nosso. Ouso tambem lembrar aos lavradores do abençoado clima do Douro que tentem fazer vinho fraco, vinho da moda e francez; o vinho generoso seria melhor de vender sendo menos, e seis almudes do mosto que faz o vinho do Porto, fariam 12 almudes do vinho de Bordeaux, e esta maior quantidade e brevidade da venda compensariam talvez o menor preço.

Mas dir-me-hão: o vinho francez não é bom, o nosso é melhor, não ha tal moda: nada contestarei; só direi, olhemos para os mappas estatisticos; os mais progridem, nós recuamos; deve haver uma causa: não é a dormir, e marchando sempre no mesmo terreno que se descobre essa causa. Havendo em tudo tantas mudanças e reformas, porque as não hade haver na vinificação? O lavrador que só fizer vinho para si, attenda só ao seu gosto; mas o que o apresenta no mercado deve necessariamente attender á moda e ao gosto dos consumidores,

Termino renovando o meu pedido de bacellos Pineau.

Bailão, 22 agosto de 1863.

José Nunes da Matta.

CHRONICA AGRICOLA

LISBOA 20 DE SETEMBRO

Devemos, aos nossos leitores, algumas explicações e rectificações importantes sobre a ultima e penultima chronicas que escrevêmos.

Haviam de certo estranhar, como nós proprio o extranhámos, ver, na ultima chronica, apresentadas algumas considerações a proposito d'uma correspodencia do nosso illustre assignante o sr. José Nunes da Matta, sem essa correspondencia sair publicada no mesmo numero em que a analysámos, não obstante asseverarmos a sua publicação no dito numero. — É que quando escreviamos aquellas considerações, tinhamos á vista o manuscripto da citada correspondencia, e remettendo tudo para a imprensa para ser publicado, não podemos depois examinar as respetivas provas, por estarmos então fóra de Lisboa; e na imprensa dando-se abundancia de original já composto, retiraram por isso aquella correspondencia esquecendo retirar da chronica a parte que lhe dizia respeito. — Hoje é reparada esta ommissão publicando-se no presente numero a alludida correspondencia. — Não fallamos dos erros typographicos: das *ólhas* em logar de *folhas*, de *granhas* em vez de *grainhas*, de um È em troca de E; porque erros d'esta guisa passam em quasi todos os numeros, apesar de todas as nossas revisões. São elles um tormento da paciencia do escriptor publico.

A rectificação á penultima chronica versa sobre a noticia que demos dos cavallos existentes no posto de cobrição *d'Aveiro*, que não são cinco como dissemos, mas quatro, tendo já morrido o percheron. — Colhemos esta rectificação, que agradecemos, do nosso ex-discipulo e amigo A. Augusto dos Santos, veterinario do districto de Aveiro; e como com ella nos vieram alguns esclarecimentos mais ácêrca de similhante posto, passâmos a transcrever na sua integra a parte da carta, que recebemos, onde esses esclarecimentos nos são dados:

«A leitura da chronica de 20 de agosto,

Digitized by Google

do *Archivo Rural*, redigida por v. suggeriu-me a idéa de apresentar alguns esclarecimentos, que, v. . diz não possuia, com respeito ao deposito hippico d'Aveiro, os quaes são de origem official e envolvem uma pequena rectificação.

« Compõe-se actualmente o dito deposito de quatro cavallos: dois anglo-normandos, um alter e um hespanhol. Não são pois, cinco como v. diz na citada chronica, porque o percheron (creio que era o *Estremoz)* morreu o anno passado. É esta a promettida rectificação que, v. me desculpará, como espero, porque o faço no interesse da verdade.

« Dos quatro cavallos existentes só padrearam tres, porque de um dos anglo-normandos — o *Desvairo* — tinha o lançarote receio, e por isso não foi empregado no serviço do lançamento. Isto é que eu penso, mas o que alguem me disse, extranhando-lhe o procedimento, foi que, vendo a affluencia das egoas, pequena, era bastante o numero de tres cavallos, e por isso podia dispensar-se o Desvairo. Fosse qual fosse a razão, o certo é que, um cavallo esteve n'um posto onde não padreou, podendo estar n'outro onde fosse utilisado, jámais não sendo crescido o numero de cavallos que o governo possue.

« Dos tres cavallos que funccionaram, o alter cobriu 43 egoas, o anglo-normando 35 e o hespanhol 51; o que fez um total de 129 egoas. Este numero dividido por tres, dá uma media de 43 egoas por cavallo.

«No mesmo deposito existe um jumento que cobriu 32 egoas.

« Portanto frequentaram o terreiro, na época da cobrição ultimamente finda, 161 egoas, por cada uma das quaes se recebeu a quantia de 1$200 réis, dando um total de 193$200 réis. »

Tira-se d'esta leitura a necessidade de o governo providenciar, pelos meios competentes, que seja uma realidade de effeito util o posto da cobrição d'Aveiro; — mandando que tenham cumprimento as *Instrucções provisorias para regular o serviço da cobrição dos cavallos do governo*, publicadas pela repartição de agricultura em 14 de fevereiro do presente anno, e transcriptas no 5.° vol. do *Archivo*, pag. 549; não consentindo jámais que fiquem inactivos ou se prostituam, no proposito de avultar a somma das pensões da cavallagem, a egoas menores da marca, cavallos de boa semente.

— Tomámos todos os annos por nossa conta, nas férias de setembro, uns poucos de dias que consagrámos a uma visita á nossa aldêa natalicia, Alpiaça, entretendo-nos ahi o trafego da vindima, d'envolta com algumas conversas sobre coisas agricolas que trocámos com os nossos patricios mais lidos e entendidos em assumptos d'esta ordem. Tivemos porém este anno de romper logo no principio tão innocente prazer, obrigando-nos a voltar para casa uns assomos ou prenuncios de febre paludosa, que vae já em parte vencida pelos ares de Lisboa.

No emtanto, apesar do pouco tempo que nos demorámos na aldea, tirámos d'ali as seguintes *locaes*, de alguma importancia agricola.

— Faz agora exactamente um anno que escrevendo de Alpiaça a segunda chronica do mez de setembro, lamentavamos para esta localidade a miseria do anno agricola, que decorrera falho em todos os ramos de producção. Hoje se não temos que cantar hosannas, tambem não ha motivo para chorar jeremiades sobre a producção do anno presente; porque se pouco melhor foi em cereaes que o anno passado, vae seguramente ao dobro na producção do vinho. Ao maior lavrador, aqui, d'este ramo, o sr. João de Sousa Falcão, não se computa em menos de 600 pipas, e da propria lavra, o que póde colher este anno.

— Visitámos os trabalhos d'enxugo e arroteamento do grande paúl da Gôcha, pertencente ao sr. conde da Ribeira Grande, trabalhos dirigidos com certa intelligencia e muita actividade pelo sr. conde da Taipa, e bem possiveis hoje que o afundamento da valla d'Alpiaça permitte facil descarga ás aguas d'este paul. São muito para louvar trabalhos de similhante ordem, que promovem a salubrisação da localidade, e chamam á cultura terras de excellente fundo que podem dar em carne (pelos pastos) e pão, uma avultadissima producção. Oxalá que se encaminhe a sua cultura n'este sentido, e não venha a perspectiva dos grandes lucros do *arrozal* a transformar esse paul em pantano artificial de effluvios mais nocentes.

— Temos a deplorar dois factos attentatorios á segurança da propriedade, que ultimamente se deram em Alpiaça. Foi um o fogo lançado ao sobral da quinta dos Patudos, — outro, logo dias depois, o fogo tambem lançado a um grande palheiro na

Digitized by Google

eira da quinta de Lagualva de Baixo, sendo administrador da primeira e rendeiro da segunda d'estas propriedades, o sr. Carlos Mascarenhas. Se houve quem acreditasse que o primeiro fogo foi antes um caso fortuito que acto premeditado, resultante de uma *queimada* de matto pelos pastores, que mal dirigida, e voltando o vento, sem aceiro largo que a isolasse do sobral, deu n'este entrada devastando uma boa porção d'elle, é certo que não acudiu ao pensamento de ninguem, egual circumstancia attenuante, para o segundo fogo, que foi por todos tido e considerado como lançado de proposito por alguem, que teria seus aggravos d'aquelle rendeiro ou de sua gente, desaggravando-se assim, injusta e criminosamente, por aquelle acto de barbaria.

É para lastimar a falta de boa policia rural e a inepcia das auctoridades administrativas d'aqui, que olham indifferentes para estes e outros actos altamente criminosos e de pura selvageria.

O proprietario que vê a sua propriedade assim offendida e devastada, não intenta, as mais das vezes, acção alguma, receioso de maiores attentados; accommoda-se para salvar o resto.—Á auctoridade cabia o tomar como offensa publica a offensa particular, syndicando destes actos e apresentando uma manifestação qualquer que ao menos incutisse algum respeito aos mal intencionados. Mas não o praticando assim, deixando correr a impunidade, sustenta por similhante facto a selvageria que condemnámos,

Á segurança da propriedade, garantida pelas leis do paiz, é assim, em presença de auctoridades ineptas, uma grossissima illusão.

—Plantação e conservação dos arvoredos tem sido o mote do *Archivo Rural*, porque é uma necessidade publicamente reconhecida por todos.—Cumpre-nos por isso stygmatisar todo o acto contrario áquelle mote e proposito; tanto mais se elle procede de quem deve respeito e acatamento á arborisão do paiz.—Eis o caso:—Existia ainda ha poucos mezes um dos maiores arvoredos de sobro que se conheciam ao sul do Tejo, nos Casaes dos Grous, pertencentes ao sr. marquez de Fronteira, estendendo-se por terras do concelho d'Almeirim e da Chamusca;—hoje já não existe, por que vae quasi todo esse grande montado abatido pela machada do carvoeiro!...

Dizem-nos que, protestára e offerecera mesmo embargos a similhante vandalismo, o administrador do concelho da Chamusca; mas houve este de ceder ao alto patronato que protege os vandalos, apresentando-se-lhe, segundo temos de outiva, *uma portaria do governo*, que levantava todos os embargos, permittindo a completa destruição de tão magnifico montado.

Se assim é, que bom e illustrado governo é o que nos governa!!...

Fechâmos aqui as *locaes* da nossa aldêa, e, pelo quebrantamento do corpo e espirito em que estamos, fechar deviamos com ellas já esta chronica;—faremos todavia mais um esforço apontando aos nossos leitores alguns factos de foro agricola de ultima occorrencia, que importa de momento consignar aqui.

—Foi transferida do dia 15 para o dia 16 de outubro, como se vê do annuncio que mais adiante publicâmos, a abertura da exposição agricola de Braga, para que coincida esta festa nacional com a festa do anniversario natalicio de sua magestade a senhora D. Maria Pia, que no dia 16 do proximo mez completa os seus 16 annos de edade.—Será assim mais grandiosa, brilhante, memoravel e auspiciosa a festa de similhante anniversario, glorificando-se, na princeza italiana que a Providencia fez nossa rainha, a divindade italica (Ceres) que, pela agricultura, trouxe a riqueza e a civilisação ao mundo.

—Consta-nos que tambem fôra adiada a festa da inauguração da exposição agricola Açoriana, que devia ter logar em setembro, para os dias 29 a 31 de outubro, anniversarios de suas magestades os senhores D. Fernando e D. Luiz.

Tem uma alta significação para a importancia e prestigio d'agricultura portugueza, o honrar ella com as suas festas as galas dos anniversarios de nossos reis. Sente-se assim que a autonomia e a realeza de Portugal basea-se em boa parte no progresso da agricultura, na moralidade, boa ordem e paz que deste progresso derivam.

—Tambem muito é para alegrar aos que se empenham na cruzada agricola, ver os favores e distincções com que os chefes de differentes estados vão honrando os apostolos mais ferverosos desse progresso. Oito condecorações da Legião de Honra conferiu o imperador Napoleão na festa nacional de 15 de agosto ultimo por ser-

Digitized by Google

viços prestados á agricultura.—M.Bobierre recebeu da rainha d'Hespanha as insignias da ordem de Carlos III, pelas suas investigações sobre o emprego dos phosphatos n'agricultura.—M.Barral redactor do jornal *de Agriculture pratique*, é condecorado pelo nosso monarcha o senhor D. Luiz, em attenção aos valiosos serviços prestados por aquelle eminente escriptor ao progresso d'agricultura.

— Já que vamos na onda noticiosa das exposições agricolas não devemos deixar passar em silencio a exposição internacional de Hamburgo, exposição principalmente pecuaria, á qual concorreram todos os estados d'Alemanha, a Dinamarca, Suecia, Belgica, França, Inglaterra e até os Estados Unidos; exhibindo-se 3876 animaes, 2941 machinas e 527 lotes de diversos productos agricolas expostos por 34 paizes.

A exhibição bovina e sobretudo hippica e ovina, foi admiravel pelo bom quilate dos animaes expostos, que levantaram em premios uma somma de 92:906 francos (16:720$680 rs.).

Por occasião desta notavel exposição, houve tambem em Hamburgo um congresso internacional de medicina veterinaria, em que estiveram presentes 70 professores e praticos enviados por differentes nações (menos de Portugal). — Discutiram-se graves questões da sciencia e mais particularmente os meios de atalhar ás grandes epizootias que teem nestes ultimos annos devastado a população bovina e ovina do centro e norte da Europa, causando uma immensa perda de valores para a agricultura e riqueza publica.—Notou-se ahi que só a Inglaterra e a Irlanda tem soffrido annualmente uma perda de 6 milhões de libras sterlinas, sendo mais de metade desta perda causada pelo desenvolvimento da pleuro-pneumonia contagiosa.

— Deu-se tambem no jardim de aclimatação do Bosque de Bologne, em Paris, uma exposição de apicultura. Dizem os jornaes da especialidade, que foi excellente e muito valiosa esta exposição não só pela variedade das abelhas expostas, mas muito mais ainda pelos productos, mel e cêra, de differentes qualidades fabricados por tão industriosos insectos, e sobre tudo pela collecção de cortiços de varios systemas (de que alguns põe quasi a descoberto o segredo da abelha), que significam quanto esta parte de industria agricola vae progredindo em França, sob o impulso intelligentissimo da sociedade de apicultura, promotora da exposição que noticiâmos.

— Ha todos os annos em França exposições regionaes de animaes gordos para talho, applicando o governo em premios uma avultada quantia. Estão votados para o anno de 1864, em 7 exposições, uns 141,810 francos ou 25:525$800 réis, que se hão de distribuir em premios, sendo 114,925 francos para rezes bovinas, 18,375 para ovinas, e 8,510 francos para os suinos.

São bem notaveis, e confessados pela administração, os beneficios que a França tem tirado d'esta especie de exposições: melhoram-se de anno para anno as qualidades cevadiças dos animaes, as condições agricolas que as facilitam e realisam, pela maior proporção, bom preparo e aproveitamento das forragens, importando isto um incremento de recursos na alimentação publica, não só em carne, senão em pão; porque a rez gorda que presta a carne, engorda ou fecunda tambem, por seus extrumes, mais facilmente, o campo que dá o pão.

Não temos nós lei nem decretação alguma que auctorise ou ordene exposições d'esta especie. Apenas a sociedade agricola do Porto, nas suas duas grandes exposições agricolas celebradas n'estes ultimos cinco annos, e a proxima exposição de Braga, as admittem em seus programmas, como uma das secções mais importantes.

Seria pois um bom serviço á causa publica, que o governo decretasse e animasse com bons premios similhantes exposições. Já que muitas coisas imitâmos da França, ás vezes mal cabidamente, imitemos mais esta que será sempre bem cabida, e mormente hoje que nos falta carne e não sobra pão.

— Houve no dia 13 do corrente na tapada das Mercês, annexo de Granja do Marquez, onde existe *em projecto*, vae para dois annos, uma quinta exemplar d'agricultura — o leilão de 11 cabeças de gado bovino que se havia annunciado para este dia.—Concorreram alguns marchantes e lavradores, sendo um d'estes o sr. Estevão Antonio d'Oliveira Junior que arrematou em globo por 240$000 réis, as ditas 11 cabeças, poucas d'ellas rezes feitas

Digitized by Google

pertencentes á raça barrosã e á raça alemtejana puras, constando a maioria de novilhos e novilhas, uns puros outros mestiços d'estas raças e da raça mirandeza.

— Da *Revista das Colonias*, recente publicação periodica a que desejâmos um bom futuro, tirâmos que foi concedido a Francisco Tavares de Almeida 50,000 hectares de terreno, na provincia de Moçambique, para a cultura do algodão; e a José Gomes Barbosa 1,500 hectares na ilha do Fogo para as culturas de *palma christe* e algodão. Isto o que mostra é progressivo movimento cultural e de colonisação em que vão entrando as nossas possessões ultramarinas, graças ao impulso que lhe tem dado o zelo e extremado patriotismo do actual ministro da marinha.

— Tirâmos tambem da *Voz do Minho*, que no concelho de Valença vão muito adiantadas as vindimas, sendo a producção de vinho este anno mais abundante e melhormente qualificada que a dos annos anteriores, havendo já vendas da presente novidade por 28$800 réis a pipa.

Não temos ainda sufficientes dados e seguros para ajuizar da producção geral do reino, parece-nos porém, que, sendo bastante desegual, é no todo superior, em quantidade e qualidade, á do anno passado.

Quasi similhante juizo vemos nós produzido com respeito á Hespanha, na *Espana agricola* de 16 de outubro, quando assevera que, segundo as noticias recebidas dos centros viticolas d'Hespanha, o *oidium* se apresentou este anno em menor escala que nos annos anteriores, esperando-se por isso *uma boa e abundante colheita de vinho*.

— Emfim pomos termo a esta chronica, com uma *curiosidade*, que anda a titulo de *variedade* por varios jornaes agricolas e que tambem sem mais importancia que a d'este titulo aqui reproduzimos. Eil-a:

— Quando se pelejaram as grandes batalhas de Solferino e S. Martinho, ao começar d'ellas estava o tempo sereno e desanuviado, mas no correr e fim d'estas batalhas desataram-se tempestuosas as cataractas do céo. Phenomeno analogo se tem observado na actual guerra da America, em que os mais rijos combates, onde troou forte a artilheria, dados na primavera e estação secca teem sido sempre acompanhados ou seguidos de copiosas chuvas e até de inundações. Será este phenomeno devido á agitação parcial do ar por effeito das descargas, e á condensação successiva de seus vapores, ou a outra causa desconhecida? Se fôr pela primeira, pelo effeito das descargas, concebe-se, com applicação á agricultura, as grandes vantagens que esta poderia tirar, chamando por vozes de canhão aos campos sequiosos, a agua que d'elles foge.

E verdade que o remedio é caro, mas quando se vê tanta polvora consummida em devastar a humanidade, e não pouca malbaratada em salvas de banaes cumprimentos, não é muito que se dispense em favor da agricultura, alguns *canhoadas* mais.

As preces *ad petendam pluviam* levantadas á potestade divina em salvas de artilheria, seriam assim, talvez, mais attendidas. (Sic.)

S. B. Lima.

O gado suino do districto de Beja [1]

As porcas de creação d'este districto apenas dão dez a quatorze filhos por anno, em duas gestações; não haveria grande vantagem em que este numero fosse mais subido, se attendermos a que a robustez e corpulencia dos leitões de uma gestação, estão quasi sempre na razão inversa do numero, e que ainda dos sete filhos que a porca produz apenas quatro ou cinco, quando muito seis, podem ser por ella bem creados.

Os grandes creadores d'este gado, ordinariamente, dos leitões que as porcas produzem, só deixam a cada uma, para serem amamentados, quatro, cinco ou seis, segundo a edade, força corpulencia e estado de nutrição, da porca creadeira, e os restantes são abatidos para o consummo.

Aos individuos da especie suina em quanto mamam dão-lhes o nome de *leitões;* a amamentação dura ordinariamente dois mezes, passado este tempo separam as porcas de creação dos filhos, e estes desde a desmama até aos doze mezes de edade são conhecidos pela denominação de *bacoros*.

Os bacoros são tambem denominados *porcos de corrida* ou *corredores*, em virtude da agilidade que mostram. O regimen a que são submettidos, é aquelle de que já fallámos; pernoitam no estabulo ou malhada, e durante o dia tem por alj-

[1] Continuado de pag. 133.

Digitized by Google

mentação o pasto natural no montado, durante o tempo em que este tem fructo, ou nas outras pastagens, aonde recebem como alimentação supplementar alguns dos alimentos que já mencionámos,

É entre os bacoros que se faz a escolha dos individuos masculinos e femeninos que hão de ficar para reproductores; quasi sempre os bacoros *hervicos* são os que reunem para este fim melhores condições, por serem mais corpulentos e robustos que os *montanheiros*. Esta escolha é feita ou pelos *rabadões* que ligam pouca importancia á conformação e unicamente attendem á corpulencia, vivacidade e á côr, rejeitando os que são malhados ou teem outra côr que não seja ou preta ou ruiva; ou pelos agricultores; estes quasi sempre procuram os individuos de boa conformação, fortes, corpulentos, de côr preta ou ruiva, e mais ou menos cerdosos, conforme a variedade por que teem predilecção.

As femeas escolhidas para a reproducção são separadas dos bacoros destinados para varrascos, e tanto os primeiros, como os segundos, não são empregados na reproducção, antes de completarem um anno. Alguns zootechnistas recommendam que os individuos da especie suina não sejam empregados como reproductores, antes de estarem completamente desenvolvidos; outros, como M. Magne, dizem que as porcas podem, sem inconveniente algum, começar em funcções de reproducção aos 7 ou 8 mezes de edade, e que a prenhez e lactação não lhes atraza o crescimento, quando são bem alimentadas, e que os varrascos de 10 ou 12 mezes podem, tambem sem desvantagem, começar a funccionar como reproductores. Aqui os *varrascos*, depois de terem servido durante tres ou quatro epocas de cobrição, isto é, dos dois e meio a tres annos, são castrados e depois postos a cevar no montado: d'esta edade são já bastante pesados e fatigam-se muito no acto do coito, e como este acto é extremamente moroso nos individuos da especie suina por isso pequeno numero de porcas podem cobrir por dia.

As porcas funccionam como reproductoras, desde a edade de um até cinco e mesmo seis annos sendo boas criadeiras, depois são castradas e cevadas no montado, mas desta idade em diante difficilmente adquirem bom estado de gordura e a carne que produzem é pouco estimada.

Acreditamos em que existe bastante conveniencia, na pratica até agora seguida com respeito a edade em que os varrascos começam a funccionar como reproductores, e aquella em que os inhabilitam de exercer taes funcções.

Com referencia a este assumpto o que distinctos zootechnistas recommendam, em nada differe do que aqui se pratica. Mas pelo que respeita ás femeas, aceitando a opinião de M. Magne, ácerca da edade em que ellas podem entrar em funcções de reproducção, julgamos que os lavradores teriam vantagem, em juntar os varrascos com as marrãs de creação quando estas tivessem nove mezes de edade, e afastal-as da reproducção antes dos seis annos.

Os bacoros e bacoras que não são destinados para a procreação, soffrem a operação da castração ordinariamente depois da desmama — dos 2 a 8 mezes de edade; alguns lavradores que a tem mandado fazer durante a amamentação, dizem ter obtido resultados desfavoraveis que attribuem á estada do gado operado nas *quarteIhas*, donde resultam (segundo elles) repetidas contusões, na parte operada, que trasem a difficuldade e morosidade da cicatrisação, e muitas vezes desordens graves que occasionam a morte.

Quasi todos os zootechnistas recommendam que a castracção, nos individuos da especie suina, seja feita durante a amamentação isto com o fim de terem os animaes operados, uma alimentação conveniente nos dias subsequentes ao da operação; mas segundo Viborg o toucinho dos porcos que são castrados aos seis mezes de edade, é mais rijo e consistente que o dos castrados antes dos dois mezes.

Não obstante a edade em que aqui costumam fazer esta operação nos bacoros não ser a mais recommendada, comtudo poucas vezes se dão accidentes graves consecutivos da castração, e por isso abstêmos-nos de aconselhar a este respeito a alteração da pratica até agora adoptada, principalmente se della resultam as vantagens que Viborg lhe attribue, e que tão apreciaveis são quando se quer conservar o toucinho por muito tempo na salgadeira.

A castração nos porcos é aqui feita pelos pastores; os methodos operatorios que poem em pratica são: a excisão simples,

Digitized by Google

ou a torção nos bacoros, e nos varrascos a torção ou excisão com ligadura. Nas porcas esta aperação é praticada por individuos que exercem a profissão de castradores e o processo operatorio, como todos sabem, consiste na abertura do flanco e extracção dos ovarios por esta abertura.

A primavera e o outono são as estações em que costumão fazer as castrações; nos porcos poucas vezes apparecem accidentes graves em consequência desta operação, mas nas femeas por falta de cuidados hygienicos quando a praticam no verão ou no inverno, sobrevem a gangrena, metrite peritonite etc. etc.

Os porcos desde os 12 até aos 20 mezes de edade são aqui denominados *farroupos* e dos 20 mezes em diante chamam-lhes *porcos de varas* por os acharem em circumstancias de poderem fazer parte das *varas* ou rebanhos de gado suino que estão a céva no montado.

Os porcos de quasi todas as variedades da raça *alemtejana* deste districto acham-se completamente desenvolvidos aos 24 mezes de edade, comtudo ha algumas mais tardias, e os individuos destas só dos 30 a 36 mezes podem ser considerados como porcos feitos.

Nas variedades mais percoces os porcos *hervicos* são postos á ceva aos 18 mezes de edade e os *montanheiros* de 1 a 2 annos; e nas mais tardias as *hervicos* são cevados aos 30 mezes, e os *montanheiros* aos 2 ou 3 annos de edade.

Antes do gado ser posto a ceva, o lavrador procura saber qual é o numero de cabeças que, no montado ou montados que possue póde cevar. Alguns agricultores fazem um calculo aproximado, recordando-se do numero de porcos que em cada um dos annos anteriores tem nos seus montados engordado, e da producção de bolota que estes então apresentavam, e depois comparando esta producção com a da epoca em que estão, vêem, se o numero de porcos que devem mandar para os montados póde ou não ser superior ao dos annos anteriores. Mas quando o lavrador não tem o necessario conhecimento do montado aonde tenciona engordar os porcos incumbe um dos homens a quem dão o nome de *encabeçadores*, de percorrer o dito montado e calcular o numero de porcos que nelle se pódem cevar.

Os *encabeçadores*, em vista da quantidade de fructo que as arvores contem, avaliam approximadamente a producção em moios, e como julgam ser um moio de bolota a quantidade sufficiente para cevar um porco, calculam o numero de cabeças que no montado se podem cevar, pelo numero de moios em que avaliaram a producção; ha algumas circumstancias, a que attendem, e em virtude d'ellas augmentão ou diminuem o numero de cabecas; estas circumstancias tem relação com a qualidade da bolota, edade, corpulencia e estado de nutrição do gado que é destinado para a ceva. Já se vê que não podem ser exactas estas avaliações, a que dão o nome de *encabeçamentos;* comtudo alguns individuos as fazem de modo que dão na pratica bom resultado.

Em outubro o gado é apartado para formar as *varas* e n'este mez ou no seguinte entra nos montados; desde então até janeiro, epoca em que ordinariamente costumam conduzil-os aos mercados, nutrem-se unicamente do alimento que no montado encontram.

As *varas* são guardadas por um ou mais pastores ou *porqueiros*. Estes conduzem os porcos em quanto estão leves, pela circumferencia do montado, deixando no centro uma porção de terreno arborisado reservada para servir de pastagem, quando ao gado lhe custa a andar em virtude do peso que adquiriu. Algumas vezes esta reserva; ou por ficar proxima do bebedouro, ou por qualquer outra circumstancia, não é no centro do montado, mas sim em um ou outro ponto da circumferencia.

(Continua.)

G. A. Gagliardini.

EXPOSIÇÃO AGRICOLA DE BRAGA

ABERTURA A 16 DE OUTUBRO DE 1863
ANNIVERSARIO NATALICIO DE S. M. A RAINHA.

No dia acima mencionado, e escolhido para solemnisar tão fausto anniversario, terá logar a abertura d'esta grande festa nacional, em que a capital da formosa provincia do Minho recebe em seu seio e expõe os productos agricolas, não só do districto de Braga, mas tambem os de outros districtos que se fizerem representar n'este util e festivo certame da industria agricola.

Digitized by Google

A antiga cidade de Braga rejuvenescendo em seus brios industriaes, e auxiliada pelos novos elementos, que o progresso e a civilisação proporcionam, renova hoje cheia de jubilo e esperança os vantajosos ensaios destes concursos verificados em seu recinto no fim do seculo passado, e devidos á illustrada iniciativa do veneravel Arcebispo Primaz D. Frei Caetano Brandão.

Posto que a exposição seja principalmente destinada á industria agricola e seus correlativos, nem por isso deixarão de ser recebidos e festejados os productos procedentes de outras quaesquer industrias. O complexo d'estes productos formará uma classe especial, distincta das outras em que se subdivide a exposição agricola, e será para desejar que esta classe seja composta de variados e numerosos artigos, não só para abrilhantar a exposição, mas principalmente para se julgar do adiantamento artistico e industrial de tudo quanto concorre para a riqueza nacional.

Em conformidade com as instrucções já publicadas distribuir-se-hão medalhas de ouro, de prata e de cobre, e menções honrosas, aos expositores que o respectivo jury julgar dignos de distincção.

Durante a exposição agricola terá tambem logar a exposição de gados, determinada pelo decreto de 16 de dezembro de 1852, e a que se refere o edital do governo civil de 11 d'agosto do corrente anno; devendo verificar-se no dia 20 de Outubro a distribuição dos premios pecuniarios em harmonia com o disposto no referido edital.

Os objectos que se remetterem á exposição deverão ser acompanhados das competentes guias impressas, com todos os dizeres preenchidos, advertindo-se que estas guias já foram distribuidas ás differentes secções em que se divide a commissão central, ás commissões filiaes existentes em todos os concelhos do districto de Braga, e ás delegações da mesma nos districtos de Lisboa, Porto, Bragança, Villa Real, e Vianna do Castello. Para obter taes guias deverão os concorrentes dirigir-se a qualquer das citadas commissões, ou directamente ao governo civil de Braga.

Até ao dia 30 de Setembro deverão as differentes commissões ou os proprios concorrentes, participar ao governo civil de Braga quaes os objectos que tencionam expôr, indicando ao mesmo tempo o espaço de que precisam para os artigos de maior vulto.

Satisfeitas estas condições ficam prevenidos os expositores que desde já se começam a receber no governo civil de Braga os objectos que pretenderem expor, continuando a recepção unicamente até ao dia 10 d'Outubro.

Vae pois abrir-se no dia 16 d'outubro este grande mercado nacional, onde as differentes industrias hão de ostentar suas galas.

O largo recinto e aprasivel sitio aonde tem logar a exposição (o campo de Santa Anna,) a reunião de numerosos, variados e notaveis productos, a vistosa decoração do arraial do trabalho, as harmonias festivaes durante a exposição: tudo contribuirá para tornar grande e memoravel este ensaio industrial.

Por patriotismo, por estudo, por recreio e até por curiosidade é de esperar que seja grande a affluencia de expositores e concorrentes, auxiliando assim a commissão directora da exposição, a ornar com mais uma palma gloriosa a distincta capital da provincia do Minho.

Empregar-se-ha todo o desvelo para que os objectos recebidos sejam pontualmente restituidos.

Sala das sessões da commissão central da exposição em Braga, 8 de Setembro de 1863. — *Januario Corrêa de Almeida*, presidente. — *José Joaquim Vieira*, vice-presidente. — *João Ribeiro de Sousa Araujo*, vogal. — *D. Luiz de Azevedo de Sá Coutinho*, vogal. — *José Maria Corrêa da Silva*, vogal. — *José Joaquim da Silva Pereira Caldas*, secretario.

PARTES AGRICOLAS

Aveiro 31 de Agosto. O estio aturado tem sido a causa conhecida de algumas producções infesadas. A chuva caida nos ultimos dias, algum beneficio produziu para as terras baixas, cujo aspecto é promettedor, não podendo todavia a sua melhor producção supprir a escassez occasionada pela causa apontada nos terrenos seccos. As oliveiras que davam mos-

Digitized by Google

tras de regular producção em alguns sitios, tambem teem sido prejudicadas pelo calor, cuja intensidade tem feito cair grande parte do seu fructo. Nas videiras continua o *oidium*.

Faro 1 *de Setembro*. Estão terminadas as colheitas de cereaes, legumes e milho de sequeiro n'este districto, cuja producção foi escassa. A colheita de milho e feijão de regadio foi regular. As sementeiras de feijão serodio, batata doce e hortaliças apresentam aspecto esperançoso. Continua a colheita de alfarroba, amendoa e figo com circumstancias favoraveis: estas producções são geralmente regulares, com quanto o figo seja em menos quantidade e mais miudo do que nos annos passados. A azeitona tem pecado quasi toda com a secca. Os pomares e outros arvoredos apresentam mau aspecto. Estão chegadas as vindimas: a novidade foi prejudicada com o *oidium* e com a grande secca que houve, e por isso a colheita é mediocre.

Evora 4 *de Setembro*. O estado dos olivaes e pomares, em geral é bom, e que, com quanto a novidade que actualmente ha de azeitona seja escassa, vae-se creando bem. O *oidium* tem continuado a desenvolver-se em algumas vinhas com mais intensidade do que nos annos anteriores; mas como a novidade da uva é abundante, é de esperar que a colheita assim mesmo seja muito soffrivel.

Castello Branco 15 *de Setembro*. Os milhos serodios e de regadio promettem uma producção satisfatoria. Os feijões teem produzido escassamente, mas se deccorrer algum tempo quente e enxuto, poderão ainda dar uma producção regular. As vinhas, com poucas excepções, promettem boa colheita. Os olivaes teem muito pouca azeitona, mas o arvoredo apresenta bom aspecto. A producção dos pomares é abundante. Os castanheiros promettem boa producção. Uma grande parte da bolota perdeu-se com o excessivo estio.

PREÇOS CORRENTES DOS PRODUCTOS AGRICOLAS

2.ª quinzena de Agosto de 1868

MERCADOS	CEREAES — ALQUEIRE DO MERCADO				MEDIDA METRICA	MERCADOS	LEGUMES E BATATAS — ALQUEIRE DO MERCADO			MEDIDA METRICA
	TRIGO	MILHO	CENTEIO	CEVADA	Lit. Cent.		FEIJÃO	FAVA	BATATA	Lit. Cent.
Bragança	572	—	417	—	13,98	Bragança	—	—	190	13,98
Chaves	566	392	387	310	14,98	Chaves	—	—	145	14,98
Villa Real	765	545	537	420	15,68	Villa Real	1:080	—	217	15,68
Amarante	865	610	570	400	19,34	Amarante	676	—	170	19,32
Porto	823	590	510	430	17,45	Porto	705	—	360	17,45
Villa do Conde	850	540	500	500	17,34	Villa do Conde	606	—	260	17,34
Braga	720	520	420	480	16,00	Braga	694	—	340	16,01
Guimarães	840	620	510	600	19,32	Guimarães	708	—	240	19,32
Caminha	1:100	597	700	—	20,68	Caminha	953	—	220	20,68
V. do Castello	810	490	410	470	17,35	V. do Castello	787	—	280	17,35
Aveiro	635	500	550	320	13,16	Aveiro	500	300	300	13,16
Coimbra	—	—	—	—	13,10	Coimbra	—	—	—	13,10
Lamego	775	505	480	370	15,60	Lamego	665	—	185	15,60
Vizeu	575	430	360	330	14,80	Vizeu	563	—	200	14,80
Guarda	600	410	420	270	14,43	Guarda	550	—	240	14,43
Pinhel	517	430	360	270	13,32	Pinhel	515	—	120	13,32
Cast.º-Branco	600	460	480	330	14,82	Cast º Branco	666	—	140	14,82
Covilhã	700	440	410	—	15,76	Covilhã	627	—	170	14,76
Leiria	645	410	—	360	13,76	Leiria	462	—	190	13,76
Abrantes	588	400	400	360	14,15	Abrantes	533	—	200	14,15
Alcacer do Sal	611	400	420	350	14,20	Alcacer do Sal	—	—	—	14,20
Lisboa	622	320	410	355	13,80	Lisboa	586	360	216	13,80
Setubal	653	400	340	260	13,18	Setubal	—	—	—	13,18
Evora	555	420	380	280	13,46	Evora	933	500	220	13,46
Elvas	—	—	—	—	13,24	Elvas	—	—	—	13,10
Portalegre	—	—	—	—	13,20	Portalegre	—	—	—	13,20
Béja	—	—	—	—	13,34	Béja	—	—	—	13,34
Mertola	—	—	—	—	16,34	Mertola	—	—	—	16,34
Faro	870	725	650	500	16,28	Faro	1:080	700	240	16,28
Lagos	625	480	—	350	13,40	Lagos	700	500	190	13,30
Tavira	707	610	580	390	13,60	Tavira	—	—	210	13,60

Digitized by Google

MERCADOS	LIQUIDOS		
	ALMUDE DO MERCADO		MEDIDA METRICA
	VINHO	AZEITE	Lit. Cent.
Bragança	1:640	5:760	25,80
Chaves	2:250	5:362	25,20
Villa Real	1:440	6:712	28,80
Amarante	2:000	4:700	24,37
Porto	3:840	4:862	25,20
Villa do Conde	3:000	5:600	26,64
Braga	1:300	5:000	23,98
Guimarães	1:440	4:900	24,37
Caminha	1:680	5:200	24,00
V. do Castello	2:130	5:000	22,92
Aveiro	1:440	3:000	17,06
Coimbra	—	—	16,75
Lamego	1:540	5:050	24,30
Vizeu	1:400	4:850	23,00
Guarda	1:250	4:650	22,60
Pinhel	1:200	3:800	19,20
Cast. Branco	2:000	3:840	25,00
Covilhã	2:000	4:400	24,00
Leiria	800	2:850	16,80
Abrantes	1:600	3:110	17,64
Alcacer do Sal	—	—	19,68
Lisboa	1:600	4:100	16,95
Setubal	—	—	15,36
Evora	1:200	3:000	17,02
Elvas	—	—	17,76
Portalegre	—	—	22,56
Béja	—	—	16,68
Mertola	—	—	21,60
Faro	1:600	3:100	18,48
Lagos	1:440	—	17,16
Tavira	1:350	3:000	17,40

PREÇOS CORRENTES DOS CEREAES

DOS PRINCIPAES MERCADOS

2.ª QUINZENA DE AGOSTO DE 1868

Por hectolitro (7,24 alq., medida de Lisboa)

MERCADOS	TRIGO		CENTEIO	CEVADA	AVEIA
	1ª qual	P. medio			
Allemanha					
Stettin	4:545	4:300	3:240	2:934	2:700
Dantzig	—	—	—	—	—
Hamburgo	5:139	4:716	3:240	3:348	2:700
Moguncia	5:040	4:950	—	3:312	2:160
Belgica					
Bruxellas	—	4:950	3:285	—	3:096
Antuerpia	—	—	—	—	—
Gand	—	5:139	3:087	3:600	3:690
Lovania	—	4:986	3:141	3:492	3:204
Mons	—	4:842	2:979	3:330	2:880
Estados-Un.					
New-York	4:770	4:365	2:880	—	—
Egypto					
Alexandria	3:221	3:150	—	2:160	—
Smyrna	—	—	—	—	—
França					
Paris	4:649	4:275	3 637	3:105	2:997
Ruão	4:905	4:500	3:475	3:546	3:600
Nantes	4:275	4:140	3:015	3:321	2:583
Lyão	4:320	4:230	3:420	3:790	2:835
Marselha	4:320	4:185	3:060	3:105	3:780
Argel	5:220	4:139	3:960	3:339	3:780
Hespanha					
Barcelona	—	—	—	—	—
Santander	7:335	7:290	—	—	—
Valladolid	—	—	—	—	—

MERCADOS	TRIGO		CENTEIO	CEVADA	AVEIA
	1ª qual.	P. med.			
Hollanda					
Amsterdam	5:436	5:382	3:600	3:330	3:060
Inglaterra					
Londres	4:914	4:437	—	2:952	2:448
Liverpool	—	—	—	—	—
Italia					
Turim	5:077	4:779	3:195	—	3:375
Milão	4:788	4:445	2:889	3:060	2:990
Portugal					
Lisboa	5:285	4:593	2:968	2:570	—
Porto	4:870	4:715	2:922	2:463	—
Russia					
S. Petersburgo	4:680	4:230	4:095	—	2:970
Odessa	4.230	3:465	2:160	1:800	2:520
Suissa					
Bazilea	5:670	5:292	—	—	—
Zurich	—	5:706	—	—	—

PRAÇA DE LISBOA

ESTADO DO MERCADO EM 17 DE SETEMBRO

Trigo do reino rijo	690	700	o alq. ou 13,80 litro
» » molle	640	710	» »
» das ilhas	490	600	» »
» estrangeiro	600	640	» »
Milho do reino	380	420	» »
» das ilhas	320	340	» »
Cevada	320	340	» »
Centeio	380	400	» »
Azeite	3:600		o alm. ou 16,95 lit.
Vinho tinto	75:000	85:000	a pipa.
» branco	85:000	95:000	»
Vinagre tinto	34:000	40:000	»

Aguardente de 30 graus (encascada)	138:000	a 144:000	pipa
Amendoa em miolo doce do Algarve	—	a —	13,80 lit.
Amendoa em casca couca	900	950	»
» dita molar	700	a 750	»
Arroz nacional	1:150	1:300	14,688 k.
Batatas	220	a 260	»
Carne de vacca (6 arrob.)	—	9:000	barril
Dita de porco (8 arrob.)	—	16:000	»
Cera branca em grumo	400	420	459gr.
Chouriços	4:500	4:600	14,688 k.
Paios	—	900	duzia
Presuntos	4:200	5:400	14,688 k.
Toucinho (barril)	3:600	a 3:800	»
Cebollas	80	85	mólho
Cortiça 1.ª qualidade de 1 poll. para cima	7:200	a 9:600	58,762 k.
Dita 2.ª qual. de 1 poll. para cima	3:000	a 4:000	»
Dita delgada fina 3/4 até 1 poll.	5:000	a 7:000	»
Dita ordin. para pesca	1:600	a 2:200	»
Farinha de trigo	8:500	9:500	»
Figos do Algarve comad.	750	a 800	14,688 k.
Ditos brancos	650	750	
Laranjas doces	5:500	a 6:000	cx.ª p.
Sarro de vinho tinto	—	4:500	14,688 k.
» » branco	4:900	—	»
Sal	—	2:000	»

PREÇOS DOS SEGUINTES GENEROS EM LISBOA

EM 17 DE SETEMBRO

Carne de vacca	kilog.	250
Vitella	»	300
Carneiro	»	200
Pão de trigo de 1.ª qualidade	1/2	50
Dito de 2.ª dita	»	45
Dito	»	40

Digitized by Google

OS PRASOS E A SOCIEDADE [1]

Se com a extincção dos prasos se procura estabelecer a liberdade, e a melhor cultura da terra, como se apregoa, baldado é esse intento, que hade produzir effeitos bem contrarios. O proprietario, não podendo cultivar as suas terras, ou seja porque a sua condição lh'o não permitte, ou por não lhe darem lucro, ou seja por serem muitas, ou distantes umas das outras, como tambem as não póde emprasar, sem risco de as perder para sempre, (a vigorarem as disposições do projecto do novo Codigo Civil) dal-as-ha de arrendamento, e com isso ficará a terra ainda mais gravada, e a agricultura terá de soffrer maiores prejuizos, porque o proprietario que não a cultiva por suas mãos, raras vezes faz bemfeitorias, e do que trata é de receber a maior renda ou pensão que póde; e o colono, que quasi sempre é extremamente pobre, e affrontado por outros concorrentes de egual condição, arrenda-as por tempo mui limitado, e por pensão excessiva, e não faz melhoramentos duradouros, porque nem tem meios para os fazer, nem que os tivera os empregaria, para os não perder, deixando-os ficar ao senhorio; do que cuida é de tirar da terra todo o proveito que ella póde dar-lhe no tempo do seu curto arrendamento, embora com isso sacrifique, e comprometta a producção futura, como quasi sempre acontece.

Casos ha mesmo em que o melhoramento da terra só póde fazer-se pela emphyteuse. «Comprehende-se facilmente, «diz A. de Lajonkaire na sua excellente «memoria sobre a cultura dos maninhos «do deparmento de Landes, que quando «os areaes são de tão má qualidade que «só se possam reduzir a pinhaes, o unico «arrendamento possivel é a emphyteuse. «Não é senão no fim de trinta annos, que «o pinheiro produz alguma coisa; e são «precisos cem annos para poder cortar-se. «É para isso necessario conceder ao lo«catario um arrendamento tal, que elle «possa colher o que semeou. Pensamos «nós que não ha razão para temer a em«phyteuse, e os perigos da usurpação «que ella pode offerecer, etc.»

Não sei como é que a despeito de todas as graves considerações que deixo indicadas, e que julgo ao alcance de qualquer intelligencia, que se der a uma séria meditação, e a observar a emphyteuse em todas as suas relações sociaes, economicas, e politicas, como é, digo, que o sabio auctor do projecto do novo Codigo Civil Portuguez, que restringe, como a lei antiga, a liberdade de dispôr a terça da herança, quando ha herdeiros necessarios, e só de novo a amplia a metade, quando os descendentes são filhos perfilhados, ou os ascendentes não são pae ou mãe, quiz destruir o correctivo até agora permittido, acabando com as nomeações dos prasos, dispondo no artigo 1829: — *que todos os prasos de vidas de nomeação, ou esta seja livre, ou de pacto e providencia, revestirão a natureza de fateusins hereditarios, em poder dos foreiros, que o forem ao tempo da publicação do Codigo;* e com a indivisibilidade das propriedades por glebas, dispondo no artigo 1806: — *que todos os prasos fateusins consistentes em predios rusticos ficam remiveis.* E todos são remiveis perpetuamente, e se por contracto forem irremiveis, nunca o serão por mais de 20 annos, segundo o artigo 1761!

Oppôr-se-ha já por ventura a *philosophia do direito a que os paes possam dispôr livremente dos bens adquiridos por sua industria e trabalho, uma vez que fique salva a subsistencia d'aquelles, a quem deram o ser? O pae não será já o poder providencial da familia, o seu moderador, e director natural?* Poderá já elle *ser desarmador da faculdade de equilibrar os desconcertos casuaes da natureza, ou do acaso, sem transtorno da equidade de natural?* Será justo que *o filho habil e robusto tenha egual quinhão na distribuição dos bens paternos, como o filho aleijado, e inhabil para prover á sua subsistencia? Então os direitos que ambos teem aos soccorros paternaes são eguaes? O fundamento de todo o direito não assenta já na relação necessaria entre os fins e os meios da existencia?* Ou, *o direito dos filhos, e o dever correlativo dos paes pode ter outra base e outra condição differente?* A mesquinha terça da herança, que fica livre ao pae, será sufficiente para acudir a todas estas condições tão judiciosamente lembradas, e habilmente expendidas pelo mesmo auctor em outra parte? Por certo que não, se não continuar a ser reforçada com os correctivos que d'antes tinha.

[1] Continuado de pag. 144.

Digitized by Google

O sr. Seabra seguiu n'esta parte muito á letra o direito revolucionario francez, que no artigo 1.º do titulo 1.º da lei de de 29 de dezembro de 1790 prohibiu para o futuro crear qualquer pensão sobre bens de raiz, que não seja remivel, mas, não permittindo que se contracte emphyteuse irremivel por mais de 20 annos, foi ainda mais severo do que elle, que admittia a emphyteuse temporaria para durar até 99 annos.

O Codigo Civil de Napoleão I, nem uma só vez falla da emphyteuse, o que tem dado logar a muitas incertezas, a muitos erros, e a muitas questões, que ainda hoje estão por decidir. Comtudo, é fóra de toda a duvida, que a emphyteuse perpetua não póde subsistir em face do artigo 530 do mesmo Codigo, porque qualquer contracto que se fizesse n'este sentido seria uma verdadeira venda com condições particulares, que sujeitaria o o comprador e seus herdeiros ao cumprimento periodico de uma obrigação pessoal, e perpetua, que a referida lei não permitte.

A emphyteuse temporaria póde, porém, contractar-se segundo a opinião de graves jurisconsultos, e ampliar-se a sua duração até 99 annos.

No antigo direito francez não se encontra a theoria pura da emphyteuse romana, e sendo a França o paiz classico do feudalismo, as instituições emphyteuticas do direito romano, se em algum tempo foram alli recebidas, cairam em desuso, e, alteradas, fizeram parte do regimen feudal. A emphyteuse franceza devia, pois, ser extincta, como o foi, pela Assemblea Geral, com o systema feudal, a que pertencia.

Não são assim os prasos portuguezes, que, procedendo originariamente do direito emphyteutico romano, e achando-se, depois da Lei das Côrtes de 25 de abril de 1821, a que deu vigor o Alvará de 5 de junho de 1824, purgados dos direitos banaes, que em alguns se tinham introduzido, tem produzido as salutares vantagens, que acabo de enumerar, sendo uma das mais importantes, o obstar á illimitada divisibilidade da propriedade immovel, contra a qual os melhores economistas francezes, assustados, pedem providencias.

No *Univers* (periodico de Paris) de 20 de fevereiro de 1856, li a seguinte noticia, que registei e aqui transcrevo, pela sua importancia: — «O movimento conservador, que se tem manifestado na «Alemanha, e especialmente na Austria, «regularisa-se cada vez mais. O legislador «trata de crear instituições destinadas a- «proteger a propriedade. Uma tal reforma «não encontra obstaculos na Austria, onde «as tradições, e os costumes tem sido «menos alterados, do que no resto da Eu- «ropa. As discussões economicas tem tra- «zido para a ordem do dia as grandes «questões sociaes, e os homens de Es- «tado da Alemanha tratam de se preve- «nir contra a divisão da propriedade. «Por este modo se resolvem ao mesmo «tempo as duas mais importantes ques- «tões d'esta época: — a questão das sub- «sistencias; — e a da estabilidade politica. «Sabemos por boa via, que será promul- «gada em breve uma lei geral, regulando «a transmissão da propriedade de raiz «pelo fallecimento. Esta lei terá por fim «prevenir o retalho da propriedade.»

É mau fado nosso adoptarmos sempre as innovações dos outros paizes, quando ellas por desacreditadas, estão já, ou vão ser alli reformadas.

«Que o direito emphyteutico seja sim- «plificado, que se dispa de todos os ac- «cessorios de que o revestiram os cos- «tumes, e as idéas das épocas barbaras, «é necessario e justo; que se vicie na «sua essencia n'aquillo em que é legitimo, «sensato, benefico, e civilisador, é ab- «surdo. A lei que tal ordenasse seria ao «mesmo tempo espoliadora, e inepta.» Herculano, correspondencia publicada no n.º 6 do *Archivo Rural* do 1.º anno.

Em verdade, a jurisprudencia emphyteutica é embaraçadissima, porque menos se regula pela legislação, muito deficiente, e confusa n'esta materia, do que pelas opiniões dos doutores, muito contrarias entre si. A variedade das especies dos prasos suscita immensas questões sobre as nomeações, devoluções, extincções, renovações, e successões *ab intestato*, que carecem de regras certas, claras e definidas para serem resolvidas. Mas de destruir a reformar vae grande differença. Uma lei que regularize os prasos, como a lei de 3 de agosto regularisou os vinculos, é da mais urgente e reconhecida necessidade.

A reducção de toda a emphyteuse a prasos chamados vulgarmente — de pacto e providencia, — isto é, em que marido e mulher sejam 1.ª e 2.ª vida, e o filho

Digitized by Google

ou filha de entre ambos, qual o que ultimo fallecer, nomear 3.ª, e não havendo filhos, a pessoa que o ultimo emphyteuta nomear quizer, como são quasi todos os da provincia do Minho, porque os das commendas, ordens religiosas, parochias, mitras, cabidos, collegiadas, e os mesmos dos particulares eram, e são quasi todos d'esta natureza, é no meu entender a que melhor satisfaz ás duas mais importantes condições, — indivisibilidade da terra, e conservação das familias, — bem como ás outras de conveniencia publica, já indicadas.

A renovação dos prasos, extinctas as vidas, sem augmento de pensão, deve tornar-se obrigatoria, no caso de o senhorio não provar que ha deterioração no praso, porque, d'esta fórma, as propriedades emphyteuticas andarão sempre bemfeitorizadas, e não haverá a razão que a Ord. Manuelina no § 43 do tit. 35 do liv. 2.º dá para os aforamentos serem perpetuos.

Em todos os emprazamentos que de novo se fizerem não se permittirá que se estipule luctuosa, laudemio superior á quarentena, e pensão em especie que a propriedade aforada não produza ordinariamente, ou que exceda a uma pequena porção da producção regular da mesma (uma decima parte, por exemplo).

Os prasos nunca se dividirão por glebas, ainda que o senhorio directo n'isso convenha, salvo se o manifesto interesse do mesmo praso, comprovado devidamente, assim o reclamar.

Algumas d'estas indicações já foram lembradas nas consultas geraes do districto de Braga nos annos de 1853, 1854 e 1855.

Devem assignar-se alimentos a cada um dos filhos do nomeante, segundo os rendimentos dos prasos, quando este não deixar assignados alguns, ou os proporcionaes aos mesmos rendimentos, e ás circumstancias, e necessidades dos filhos, que os carecerem, e lhes forem devidos.

Estas e algumas outras alterações de egual natureza são aquellas que entendo conveniente fazerem-se no nosso systema emphyteutico. Extinguil-o de todo, como se propõe no projecto do Codigo Civil, parece-me temerario, e arriscado.

«Não é facil mudar artificialmente a «condição da propriedade em um paiz. «Esta condição anda ligada a um com-«plexo de causas essenciaes, e antigas, «que se não destroem á vontade.»

(Leonce de Lavergue. *Ensaio sobre a economia rural da Inglaterra.*)

Braga, 2 de novembro de 1861

O Conselheiro, Francisco Manuel da Costa

Errata. — Tendo-se publicado no ultimo numero a pag. 144, col. 1.ª, o seguinte periodo incompleto, novamente o reproduzimos.

Os prasos temporarios, ou de vidas, são uma especie de cadastro, renovado na occasião da reforma, onde se encontra a historia topographica das propriedades, e do paiz, e das suas transformações, e com que se tem obstado a immensas usurpações, e a infinitas demandas.

È mui digno de ler-se, pela luminosa doutrina que contém, um Accordam do Supremo Tribunal de Justiça proferido em 6 de agosto de 1861, de que foi relator o sabio jurisconsulto conselheiro Mello e Carvalho, onde, com referencia a emphyteuse, se diz o seguinte: «porque sendo á emphyteuse uma das formas da constituição da propriedade, associa os capitaes com a industria e com o trabalho, sustenta o equilibrio do seu melhor preço sem amortisar a terra, evita a excessiva divisão da propriedade, harmonisa os dominios directo e util com os interesses economicos e sustentação do maior numero de braços, e produz muitos outros beneficios, que se reconhecem quando se examinam, e comprehendem os factos sociaes e economicos, e com os olhos da intelligencia se descobrem as leis, que os regem.»

VETERINARIA PRATICA

Bronchite. — Lipoma. — Perversão do gosto

Bronchite, catarrho bronchico ou pulmonar. — Estes nomes synonymos designam a inflammação da membrana mucosa dos bronchios (divisões da trachéa nos pulmões).

Os animaes domesticos são sujeitos a esta doença, sobre tudo os cavallos.

Affecta dois typos distinctos: o typo *agudo* e o typo *chronico*.

A bronchite aguda é de ordinario o resultado dos resfriamentos estando a pelle banhada em suor. Apparece principal-

Digitized by Google

mente na primavera e no outono, épocas do anno em que as transições subitas de temperatura são, como é sabido, assás frequentes.

Póde ter tambem por causa a inspiração incessante durante algumas horas de pós ou de vapores irritantes.

Apresenta dois graus ou periodos differentes na sua evolução.

No primeiro, ou periodo de *seccura*, os symptomas que geralmente se manifestam, são: tremores ligeiros, tristeza, certo abatimento, cabeça baixa, pouca appetencia, diminuição na remoedura (boi), alguma sêde, vomitos (cão), pulso quasi sempre forte e apressado, mucosas apparentes, maximè a pituitaria, rubicundas e injectadas, algumas vezes prisão de ventre, pelle arida, pello aspero, tosse sêcca e repetida, ar expirado quente, vasio agitado, respiração frequente e um tanto difficil. A auscultação do peito e da base da trachéa denota a presença do fervor sonoro ou roncante mais ou menos forte. A resonancia d'esta cavidade não é modificada.

No segundo periodo, chamado de *secreção*, todos os caracteres morbidos vão diminuindo de gravidade de dia para dia; o appetite volta, a sêde apaga-se, a alegria renasce, as mucosas empallidecem, a tosse perde muito na sua intensidade e frequencia, e o fervor sonoro é substituido pelo fervor mucoso, o qual é produzido pela passagem do ar atmospherico através das mucosidades que pejam os tubos bronchiaes. Ha, além d'isto, enfraquecimento no murmurio natural da respiração, e corrimento nasal ou expectoração mais ou menos abundante de uma materia mucoso-purulenta, inodora, ao principio quasi transparente, filosa e de côr esbranquiçada, que depois se torna pouco e pouco mais consistente, mais viscosa, adquirindo por ultimo um aspecto amarello esverdinhado.

Ainda que esta affecção não seja perigosa quando é tratada convenientemente, tem muitas vezes funestos resultados, se se despresa: a pulmoeira, o assobio chronico da respiração, a pneumonia e muitas outras molestias não menos graves podem ser sua consequencia.

A enfermidade em questão cura-se facilmente pelo conjuncto dos meios seguintes:

Administram-se com a maxima cautela ao animal para evitar que se engasgue uma ou duas vezes por dia beberagens tepidas compostas de infusão de flor de sabugueiro, de borragem ou de tilia com mel (1 litro de liquido com 100 grammas de mel por beberagem); fazem-se fumigações ás ventas com agua de malvas não muito quente, e fricções sêccas a todo o corpo; pratica-se a sangria geral mais ou menos repetida na jugular se a reacção febril fôr intensa; empregam-se algumas grammas de extracto aquoso de opio unido aos pós demulcentes (pó de alcaçús, de althéa, de gomma arabica, etc) em electuario ou sob a fórma bolar quando a tosse fôr demasiadamente penosa; e dão-se clysteres emollientes.

Se a bronchite não cede a este tratamento, é necessario applicar um sinapismo ou vesicatorio na parte inferior do peito atrás dos codilhos, ou abrir um ou dois sedenhos no peitoral.

Na declinação da doença são uteis os tonicos amargos (bagas de zimbro, genciana, etc.)

Este tratamento applica-se ao cavallo e ao boi; para as pequenas especies teem, já se vê, de ser reduzidas as dóses.

Um estabulo agasalhado, exempto de correntes de ar, o repouso, a dieta, a agua morna com sêmea fina e sulphato de soda (100 grammas por dia) para bebida ordinaria, um cobertor de lã que envolva o corpo todo, e uma boa cama concorrem tambem muito para o restabelecimento definitivo da saude.

Quando a bronchite aguda continúa para além de quinze dias, ou é tratada com pouco cuidado, passa ao estado chronico. Raras vezes é primitiva.

A doença é então caracterisada essencialmente pela diminuição na força de todos os phenomenos inflammatorios ou febris, debilidade pronunciada magreza, persistencia da tosse, que se mostra por accessos, e do corrimento puriforme por ambas as aberturas nariticas, difficuldade de respirar, sobretudo durante o exercicio, fervor mucoso bem sensivel, agitação e sobresalto dos flancos.

É muitas vezes confundida com a tisica pulmonar incipiente e mesmo com a pulmeira.

Póde-se empregar contra o catarrho chronico dos bronchios, se bem que na maior parte dos casos é incuravel, as fumigações excitantes de alcatrão, de incenso

Digitized by Google

ou de bagas de zimbro ás cavidades nasaes, os causticos aos lados do thorax alternando com os sedenhos no peitoral ou no bordo inferior do pescoço, os electuarios opiados se a tosse fôr violenta, e os compostos antimoniaes, taes como o kermes mineral, que gosa de grande efficacia, o tartaro estibiado, etc. Deve-se tambem administrar de vez em quando um purgante.

Não convém sangrar.

A essencia de terebinthina, unida aos pós emollientes, póde ser util tambem para combater o padecimento sujeito.

Alguns praticos usam, com bastante vantagem, contra a bronchite antiga, as seguintes formulas:

Pó de scilla.....	4	grammas
Pó de assafetida.....	12	»
Pó de opio.....	2	»
Mel (quantidade sufficiente para um bolo).		

Sal ammoniaco.....	10	»
Kermes mineral.....	20	»
Pó de phellandrio.....	15	»
Flor de enxofre.....	30	»
Farinha e mel (quantidade sufficiente para um electuario).		

Uma ração constante de cenouras e outros alimentos assucarados e um trabalho moderado favorecem assás os effeitos da medicação acima exposta.

A gordura póde-se accumular anormalmente no tecido cellular sub-cutaneo e constituir um tumor indolente, circumscripto, susceptivel de augmentar consideravelmente de volume, mais ou menos arredondado, algumas vezes pedunculado, pouco duro, quasi sempre fixo, que se chama *lipoma*, ou *lupia crassa*.

Occupa de ordinario a parede inferior do ventre e o contorno das aberturas naturaes.

Todos os animaes domesticos, principalmente o carneiro e o cão, apresentam frequentes vezes casos de lipoma.

Desenvolve-se sem causa apreciavel; n'algumas circumstancias parece ser a consequencia de contusões, ou de pressões fortes e continuas.

Os lipomas ou tumores gordurosos não compromettem nunca a existencia do animal por si mesmos.

Cedem rarissimas vezes aos topicos fundentes ou resolutivos; uma compressão methodica póde determinar-lhes a reabsorpção; porém, entre todos os meios curativos, os mais valiosos, são: a cauterisação em pontas penetrantes, a ligadura e a extirpação. Depois da quéda do tumor extirpado ou ligado, pensa-se a ferida com unguento digestivo.

Algumas vezes os animaes, especialmente a vacca leiteira e o boi, róem e engolem substancias não alimentares ou estranhas que lhes repugnariam com certeza ao paladar no estado de saude. Assim é que se veem os herbivoros e os carnivoroa deglutirem terra, areia, gesso, cal, madeira carunchosa e sêcca, cordas, trapos, excrementos, couro e em geral os corpos que teem um sabor salgado; o boi tragar carne crúa, o carneiro arrancar e comer a propria lã, o cão devorar com avidez palha, etc.

Esta anomalia da gustação, que se conhece em pathologia pelo nome de *picacismo*, é essencialmente a expressão de diversos estados morbidos chronicos das vias digestivas. Accusa ás vezes a presença de vermes no estomago ou mesmo nos intestinos. Observa-se tambem durante a prenhez; é symptoma quasi constante da anemia, ou atonia geral.

Este mau vicio é susceptivel de contagiar-se por imitação.

Com o tempo os animaes emmagrecem e caem no marasmo. Teem a pelle adherente ás costellas, o pello erriçado, as mucosas exteriores de uma côr branca amarellada, os beiços pallidos, o halito fetido, a secreção do leite diminuida e alterada (vacca), tambem frequentemente as paredes, suam ao mais pequeno exercicio; algumas vezes a aberração do appetite faz-se acompanhar de diarrhea.

Quando é recente, a depravação do sentido do gosto cede com facilidade ao emprego dos bolos tonicos amargos (genciana) e ferruginosos, e aos evacuantes intestinaes, sobretudo aos de base de aloes. O uso do seguinte purgante, prescripto por Delafond, não sómente restabelece a appetencia e o bom estado das digestões, mas tambem faz engordar os animaes e restitue-lhes a robustez que haviam perdido.

Aloes.....	60	grammas
Sabão branco.....	30	»
Tritoxydo de ferro.....	48	»

Digitized by Google

Para dividir em vinte bolos.

A infusão de salva com oleo empyreumatico produz egualmente resultados uteis.

O sal de cosinha, associado em proporção conveniente á ração habitual, póde ser tambem utilmente empregado.

Se é inveterado, o picacismo não tem cura ou tratamento radical. Devem abater-se os animaes que o padecem.

J. M. Teixeira.

O gado suino do districto de Beja [1]

A ceva no montado, como já dissemos, começa em outubro ou novembro e termina em janeiro ou fevereiro. Os porcos conforme a aptidão cevadiça que possuem, edade que tinham quando entraram no montado e quantidade de alimento que consumiram, assim sáem com differentes pesos. Os que entraram de 18 mezes de edade ou 1 anno sáem com o peso de 60 a 105 kilog.; os de 2 annos com o de 120 a 150 kilog.; e os de 30 mezes a 3 annos com o de 150 a 180 kilog. segundo a variedade a que pertencem e differentes circumstancias que actuam de um modo mais ou menos favoravel á ceva.

Raras vezes dão aqui por terminada a ceva dos porcos quando estes estão em condições de não poderem adquirir maior peso ou engordar mais; quasi sempre tem ainda, algum appetite, e agilidade quando os fazem abandonar o montado; dá-ss este caso ou por estar consumida toda a bolota, ou, o que é mais frequente, mesmo antes de extincta toda a comida retiram os porcos ainda leves para elles poderem transpôr o espaço que fica entre o montado e o mercado para onde tem de ser conduzidos, principalmente quando um d'estes pontos dista muito do outro.

A ceva do gado suino no montado, não é n'este districto geralmente acompanhada de todos os cuidados que ella requer.

Quando o outono é secco, frequentes vezes os porcos apresentam um estado morbibo a que dão aqui a denominação de *emboletado*, e julgam ser motivado pela grande porção de bolota que elles comeram nos primeiros dias em que ali foram alimentados. A causa d'este estado não é só a quantidade de bolota, mas ainda a sua adstringencia e a falta das hervas e raizes succolentas que existem no sólo, quando durante o outono tem chuvido regularmente, o que pelo grau de humidade que contém servem de correctivo á acção styptica da bolota.

Os porcos *emboletados* padecem uma irritação gastro intestinal mais ou menos intensa, segundo as circumstancias que promoveram o seu apparecimento foram mais ou menos aggravantes. D'esta doença resulta algumas vezes a morte, em virtude de complicações que sobrevem; outras vezes um grande atraso na ceva e ainda, pelo pouco consummo de alimento que está no chão, acontece este corromper-se e sendo mais tarde consumido por este gado, dar origem ao apparecimento de molestias, na maioria dos casos, graves.

Os alimentos vegetaes succulentos taes como: nabo, cenoura etc.; as beberagens, d'agua branqueada com farinha de trigo ou cevada, supprindo a falta das hervas e raizes do solo, evitaria o apparecimento de porcos *emboletados* ou remediaria esta doença quando ella apparecesse: e dado o caso de se ter corrompido muita bolota e não ser possivel evitar que este gado coma alguma em mau estado, o uso do sal commum na agua attenuaria os perniciosos effeitos que tal alimento podia causar.

Variar a alimentação, é um cuidado hygienico mui recommendavel em todos os casos; mas principalmente quando os animaes estão em funcções de ceva. Repetidas vezes acontece os porcos, quando estão ainda de meia carne, despresarem a bolota tendo comtudo appetencia para as outros alimentos que encontram no montado; mas como estes não são, em quantidade e virtudes nutritivas, sufficientes para substituirem a bolota, convinha ao lavrador em quanto durasse este appetite caprichoso, fornecer-lhes alimento que entretivesse a appettencia e désse á economia, uma bôa copia de principios nutritivos, para evitar o atraso ou estancionamento do progressivo augmento de peso que anteriormente havia.

A boa agua, o repouso e os banhos ou lavagem do dorso, são cuidados hygienicos que alguns agricultores mandam observar, mas que geralmente são tidos em pouca consideração, e executados de um modo desvantajoso.

N'este districto quasi todos os pequenos creadores de gado suino unicamente se occupam da creação dos leitões até á

[1] Continuado de pag. 165.

Digitized by Google

ablactação, mas alguns ha que compram os bacoros para depois os venderem em farroupos, e outros que não vendem os filhos que suas porcas produzem, senão quando estes teem um anno de edade.

Os alimentos com que pensam os porcos são além dos que dissémos serem empregados pelos grandes creadores, as raizes cosidas, hortaliças, lavadura com semeas, etc., e o regimen que adoptam para este gado é ou mixto ou o de estabulação permanente.

As porcas poucos dias depois de parirem são levadas ao varrasco, e por isso fazem em alguns annos, tres parições por anno; esta pratica é util aos criadores que vendem os leitões antes de mama; mas aquelles que os querem vender em bacoros ou farroupos, utilisam mais levando as porcas á cobrição depois de terminada a amamentação.

Alguns habitantes dos montes, aldêas e pequenas villas d'este districto, compram bacoros desmamados de 3 mezes de edade pouco mais ou menos, para os criarem e cevarem á porta ou nos quintaes das habitações. Estes bacoros são tratados quasi sempre por mulheres, e devido ao cuidado com que ellas os alimentam, apresentam maior corpulencia e peso que os criados em rebanhos, e frequentes vezes acontece quando tem um anno de edade pesarem 115 kilog.

Alguns pequenos lavradores, cevam no montado os bacoros de 6 a 14 mezes de edade, durante os mezes de setembro e novembro para os venderem a individuos que os trazem depois de mortos e arranjados, ao mercado de Béja, que tem logar ás terças feiras.

Estes bacoros são vendidos ali, debaixo do nome de *marranitas*, durante os mezes de dezembro e janeiro. O preço d'esta carne regula entre 100 e 180 réis cada kilog.

A ceva do porco na possilga faz-se não só nos dominios do pequeno lavrador e cevadores, mas ainda nas grandes herdades. As poscilgas ordinariamente não reunem as melhores condições hygienicas, nem tem com ellas o preciso cuidado na limpeza

As pessoas encarregadas de tractar os cevões, persuadidas de que estes animaes gostam de repousar em logares immundos, não aceiam convenientemente as possilgas e muitas vezes teem o cuidado de fazer lameiros dentro d'estas, quando o chão das mesmas está secco; grandes inconvenientes resultam d'esta pratica, sendo o apparecimento de affecções de caracter typhoide o mais pernicioso.

A limpeza da possilga e a lavagem do dorso dos cevões, amiudadas vezes durante a estação calmosa, são cuidados hygienicos que os tratadores d'estes animaes devem ter bem presentes.

Os porcos que os lavradores escolhem para cevões, são quasi sempre aquelles que em virtude da corpulencia e conformação que apresentam promettem adquirir grande pezo. Estes entram para a possilga d'um anno ou dez mezes de idade pouco mais ou menos, e aos dois annos ou trinta mezes sáem cevados tendo o pezo de 200 a 225 kilogrammas.

Os *cevões* não são tão procurados pelos consumidores como os porcos de *vara*, por terem toucinho menos consistente e carne menos saborosa que estes; apezar disto são vendidos, por tanto ou mais subido preço que os outros, porque na epoca em que são entregues ao consummo ainda as *varas* estão nos montados.

A carne de porco que se vende no fim do outono e começo do inverno em Beja, e outros pontos do districto quasi toda procede de *cevões*.

Nas localidades aonde dissemos que existia a raça *bisara* do Alemtejo o terreno é geralmente pouco fertil, montanhoso e improprio para n'elle viverem raças porcinas aperfeiçoadas, principalmente subordinadas a outro regimen que não seja o de estabulação permanente.

Quasi todos os lavradores d'estas localidades submettem os porcos ao regimen mixto de que fallámos ou ao pastoril.

As charnecas e terra de matto, são ordinariamente as pastagens aonde este gado é conduzido e aonde vive quasi sempre. O alimento que os porcos ali encontram poucas vezes é abundante, mas quando a escassez de pasto é extrema, alguns lavradores costumam dar-lhes alimentação supplementar, ainda que em quantidade insufficiente para poder satisfazer a necessidade que estes animaes accusam.

N'estas localidades, as porcas prenhes parem quasi sempre em logares reconditos que ellas instinctivamente procuram; não ha regularidade alguma na escolha de reproductores, edade em que estes começam a funccionar, duração da amamentação etc.

Digitized by Google

Os porcos *bisaros* d'este districto são pouco precoces e dotados de pequeno poder cevatriz mas muito rusticos; estão completamente desenvolvidos dos 4 para os 5 annos de edade e postos então a ceva em bom montado, o maximo pezo que obtem é o de 60 a 90 kilogrammas; são pouco atoucinhados e a carne que produzem é mais rija que a dos porcos da raça *alemtejana*.

Não obtante os porcos *bisaros* serem muito inferiores em qualidades aos outros de que temos fallado, comtudo são em virtude da sua rusticidade muito mais convenientes e uteis aos agricultores das localidades d'este districto aonde hoje se encontram, do que os de raças aperfeiçoadas ordinariamente exigentes e de uma organisação delicada.

As feiras e mercados d'este districto aonde se fazem transações com o gado suino são: em agosto—Beja e Serpa; em setembro—Moura, Ferreira, Mertola e Ourique; em outubro—Entradas e Castro-Verde. Em todas estas feiras tem logar as diversas negociações que os creadores e cevadores de porcos fazem com este gado, exceptuando a venda ou compra dos porcos cevados nos montados; estes ou são vendidos mesmo nos montados a marchantes que ali os procuram, ou são conduzidos ao mercado de Beja, denominado *barreira* que tem logar em todos os domingos dos mezes de janeiro e fevereiro, e aonde tambem são vendidos muitos bacoros e farroupos para creação.

Ha no districto de Evora, a feira de N. S. de Ayres de Vianna, em setembro, donde são conduzidos muitos porcos creados no districto de Beja, e o mercado de Evora aonde tambem são vendidos porcos creados n'este districto.

Não existe com respeito á especie suina, o atraso e falta de cuidados que notámos quando fallámos do gado lanigero d'este districto, [1] com tudo julgamos que a arte da pecuaria do districto de que hoje nos occupamos, póde attingir melhor estado de aperfeiçoamento.

Será conveniente para melhorar o gado suino d'este districto, conserval-o com alguma raça, indigena ou exotica?

Cremos, como o nosso collega e antigo mestre o sr. Lima [2] que questões e problemas zootechnicos desta ordem mal se podem decidir e resolver em abstracto; e desejavamos tambem, como este digno zootechnista, ver o resultado de ensaios de crusamento da raça porcina alemtejana com algumas raças inglezas.

Preconizaremos por em quanto a *selecção* como meio seguro, posto que mais moroso que o *crusamento*, para aperfeiçoar o gado suino de que tratamos. Nos dois typos, das variedades da raça alemtejana, que descrevemos existem os elementos necessarios para se poderem formar raças ou variedades aptas para viverem no meio de differentes condições e circumstancias agricolo-economicas.

Notámos nos porcos das variedades *cerdosas* a organisação, precocidade e rusticidade que os torna mais aptos para a ceva ambulante do que os das *mollarinhas*, e n'estes a compleição, finura, conformação e corpulencia proprias para a ceva na possilga; portanto julgamos conveniente aperfeiçoar os dois typos que descrevêmos tendo em vistas conservar a aptidão que corresponde a cada um.

Por selecção podem ser aperfeiçoadas as variedades cerdosas augmentando-lhes a estatura sem lhes prejudicar a grossura d'osso, melhorando a conformação, corrigindo algum defeito, tal como o de pequena papada, etc; e as mollarinhas, dando-lhes maior corpulencia conservando a finura d'ossos e as boas formas — diminuindo a comprimento do pescoço, cabeça, pernil, finalmente de todas as regiões que são pouco apreciadas nos animaes de marchanteria; e com respeito a umas e outras attendendo sempre a precocidade e poder cevadiço, e havendo os precisos cuidados na alimentação para que esta, com sua poderosa influencia, não perturbe os effeitos da geração.

Deste modo teriamos duas raças ou variedades porcinas uma excellente para a ceva ambulante, outra para a ceva na possilga; a primeira mereceria a estima e apreço dos grandes agricultores em virtude das circumstancias agricolas, que se dão em quasi todas as grandes propriedades deste districto: a segunda como a mais conveniente e apropriada á pequena cultura, seria procurada e estimada pelos pequenos lavradores que hoje, neste districto, são já em numero sufficiente para reclamarem a necessidade de uma raça suina, que submettida ao regimen de estabulação permanente, o mais recommendado

[1] *Archivo Rural*—5.º anno pag. 99.
Archivo Rural—4.º anno pag. 8.

Digitized by Google

nesta cultura, dê maiores proventos que as proprias para a ceva ambulante lhe podem dar submettidas ao dito regimen; além d'estes os grandes lavradores, principalmente os que costumam engordar *cevões* podiam utilisar as vantagens que uma raça suina propria para a ceva na possilga lhes proporcionasse.

Da ceva no montado resultam para o agricultor algumas vantagens, entre estas a principal é a economia na colheita da bolota, que n'este caso é feita pelos proprios consumidores: outra que não deixa de ser algum peso é, o não exigir o porco de *vara* tantos cuidados como o *cevão*.

Alguns agronomos teem condemnado a apascentação do porco em terrenos arborisados, dizendo que este animal quando foça, róe as raizes das arvores e as damnifica, muito principalmente quando são novas; outros dizem que este animal quando pasta em taes terrenos revolvendo a terra quando foça e adubando-a com as materias excrementicias que produz, torna o solo mais fertil e premeavel a agua, e que por isto resultam da sua apascentação em terrenos submettidos á cultura arborea vantagem para esta cultura.

Acreditamos em que o porco seja nocivo ás oliveiras, principalmente de recente plantação, e a outras arvores, quando é apascentado nos solos aonde elles vegetam; mas tambem estamos certos de que nos montados as asinheiras e sovereiros pela sua rusticidade não tem prejuizo algum com a apascentação e foça deste animal, e ainda utilizam com o revolvimento que elle faz no solo, e com o estrume que ali deixa.

Não obstante resultarem da ceva ambulante algumas vantagens, o progresso agricola hade trazer modificações no regimem do gado suino, e talvez que no futuro a ceva na possilga seja a mais preconisada mesmo por muitos dos grandes lavradores.

Abstemos-nos de recommendar o crusamento com raças porcinas indigenas ou exoticas, porque nas primeiras não vêmos alguma que possa dar vantagem como melhoradora do gado de que tratamos, e nos segundos, posto não aconteça o mesmo, comtudo desejamos primeiramente ver o resultado de alguns ensaios feitos com as que julgamos em circumstancias de os poderem dar bons; estas raças são: a *Berkshire* e *Essex* inglezas.

O varrasco *berkshire* empregado, como reproductor, nas variedades *cerdosas* dando origem a mistiços mais corpulentos que os individuos destas variedades, e como estes dotados de robustez e rusticidade, sem lhes serem inferiores com respeito á precocidade e poder cevatriz, podia com grande vantagem ser tido como melhorador d'estas variedades.

O varrasco de *Essex* muito melhoraria as variedades *mollarinhas*, se crusado com as porcas d'estas variedades, désse origem a mestiços, mais percóces e de maior poder cevatriz, mais finos e delicados, de melhor conformação e da mesma ou maior estatura que os porcos *mollarinhos*, constituindo assim uma *Essex* portugueza tanto ou mais apreciavel que a ingleza.

Um agricultor d'este districto, o sr. Marianno de Sousa Feio, possuindo dois reproductores de differente sexo pertencentes a uma raça porcina exotica, que segundo as informações que o mesmo agricultor nos forneceu e os caracteres que elles apresentavam, crêmos em que procediam da raça porcina ingleza *Berkshire* ou da *Hampshire*, intentou fazer ensaios de crusamento d'estes reproductores com os da variedade *mollarinha* que possue; mas a morte do varrasco, fez atrazar estes ensaios que unicamente poderam ter logar com a porca. Os mestiços filhos da porca exotica são ainda muito novos; as differenças de conformação que apresentam são ainda pouco distinctas; os unicos caracteres desimilhantes que lhes notámos foram os seguintes: estatua muito superior á dos bacoros da mesma edade filhos das porcas *mollarinhas*, ao cerdas bastas e de côr branca amarellada, as orelhas pequenas.

Teremos occasião de dar conta d'estes ensaios, se como é de esperar o distincto agricultor que os emprehendeu, e seu filho o sr. Francisco de Sousa Feio que, pela sua intelligencia, e dedicação á agricultura, promette ser um conspicuo agricultor, e fervoroso apostolo do progresso agricola, não desampararem intempestivamente esta interessante experiencia zootechnica.

Concluindo não podemos deixar de dizer que o governo promovendo e auxiliando os ensaios de crusamento do gado suino deste districto com as duas raças exoticas de que fallámos, com pouca despeza tornaria facil a resolução deste problema zootechnico.

Digitized by Google

Dois varrascos, um *Berkshire* e outro *Essex* eram sufficientes, para em pouco tempo vêrmos o resultado que d'estes crusamentos poderiamos obter; as despezas feitas com osreproductores seriam largamente pagas, se o resultado fosse o que desejávamos e no caso contrario as perdas seriam pequenas ou nenhumas se attendermos a que a resolução deste problema tem bastante valor.

GUALDINO A. GAGLIARDINI.

PARTE OFFICIAL

LEI HYPOTHECARIA [1]

Art. 48.º Das declarações de que trata o artigo 46.º se farão todas as que constarem do titulo registrado. Quando alguma for omittida, o conservador poderá ser punico segundo a gravidade da omissão e o grau de culpa ou dolo que n'ella tiver havido.

Art. 49.º Dos livros de registro poderão ser pedidas aos respectivos conservadores as certidões necessarias, as quaes serão fielmente extrahidas dos mesmos livros; e estes poderão ser mostrados ás pessoas que n'isso tiverem interesse, nos termos e pela fórma que será declarada no decreto regulamentar.

Art. 50.º O conservador entregará á pessoa que lhe tiver requerido o registro um certificado d'elle conferido com o original, o qual sera admittido em juizo como prova de effectividade do registro.

§ unico. No caso de destruição fortuita ou extravio de certificado, o credor poderá requerer uma certidão, que lhe será passada pelo conservador, e terá o mesmo effeito que o certificado destruido.

Art. 51.º Os effeitos do registro subsistem em quanto este não for cancellado.

CAPITULO II

Do registro provisorio.

Art. 52.º Haverá um registro provisorio, que será feito no mesmo livro em que forem lançados os registros definitivos, e debaixo do numero de ordem que lhe pertencer.

Art. 53.º Podem requerer o registro provisorio:

1.º Os que quizerem constituir hypotheca sobre seus predios ou direitos prediaes.

2º Os que propozerem em juizo a acção sobre bens immoveis, ou que diga respeito a qualquer onus ou direito predial;

3.º Os que tiverem feito contracto de edificação ou de reducção de terras incultas ao estado de cultura;

4.º Aquelles a quem o conservador recusar o registro definitivo, nos termos do artigo 67.º

Art. 54.º Os registros provisorios de que trata o n.º 1.º do artigo antecedente serão feitos á vista de simples declarações escriptas e assignadas pelos donos dos predios a que respeitam, sendo a assignatura reconhecida por tabellião.

§ 1.º Os registros de que trata o n.º 2.º serão feitos á vista das certidões que mostrem que as respectivas acções se acham propostas no juizo contencioso.

§ 2.º Os registros de que trata o n.º 3.º serão feitos á face dos respectivos contratos de edificação, ou de reducção de terras ao estado de cultura.

§ 3.º Os registros de que trata o n.º 4.º serão feitos á vista da declaração em que se tiver recusado o registro definitivo.

Art. 55.º O registro provisorio é facultativo, excepto para ás escripturas de dote para casamento ou de promessa de arrhas ou apanagios, e para aquellas acções que propostas em juizo contencioso não podem ser levadas ao registro definitivo.

Art. 56.º O registro provisorio converte-se em definitivo pela apresentação e averbamento do titulo legal para ser registrado, relativo ao facto sobre que versa o registro, e o das acções pelo averbamento da respectiva sentença passada em julgado.

Art. 57.º O registro provisorio das escripturas de dote para casamento ou de promessa de arrhas e apanagios, a que se refere o artigo 55.º, converte-se em definitivo pelo averbamento da certidão de casamento.

Art. 58.º O registro provisorio, quando seja convertido em definitivo, conservará o mesmo numero de ordem com que havia sido feito.

Art. 59.º O registro provisorio que no praso de um anno, a contar da sua data, não for averbado de definitivo, ou não for renovado como provisorio, considera-se extincto.

[1] Continuado de pag. 77.

Digitized by Google

Art. 60.° O registro provisorio das acções poderá ser renovado provando-se por certidão que o processo tem estado em continuo andamento.

§ unico. Tambem se póde renovar o registro á vista de certidão que prove a annullação do processo.

Art. 61.° Os prasos relativos ao registro provisorio das acções serão contados sempre da data das sentenças ou accordãos, em virtude dos quaes é feito o registro provisorio ou a reforma d'elle.

Art. 62.° No registro provisorio de hypotheca por despezas de construcção ou cultura poderá declarar-se o praso, pelo qual ficará vigorando sem que seja convertido em definitivo, não obstante a disposição do artigo 59.°, que será observada se não houver a declaração.

§ unico. Este registro póde ser convertido em definitivo pela averbação do titulo que prove achar-se satisfeito sómente pelo constructor ou cultivador o contrato que deu logar ao registro.

Art. 63.° O registro provisorio de que trata o artigo 57.° póde ser renovado sem numero limitado de vezes, emquanto não for averbado de definitivo.

CAPITULO III

Dos titulos que podem ser admittidos ao registro

Art. 64.° Sómente serão admittidos ao registro definitivo:

1.° Cartas de sentença;

2.° Actos de conciliação;

3.° Certidões de deliberações de conselho de familia, ou mandados do juiz nos casos em que lhe pertence exercer as attribuições do mesmo conselho:

4.° Escripturas, testamentos ou quaesquer outros instrumentos publicos;

5.° Titulos de bancos ruraes ou agricolas;

6.° Escriptos particulares de contratos, cujo valor não exceda a 50$000 réis, sendo as firmas reconhecidas por tabellião;

7.° Contratos de arrendamento de bens de raiz por dez annos ou mais, ou quando se tiver recebido renda adiantada por tres annos ou mais.

Art. 65.° Os titulos de que trata o artigo antecedente não serão admittidos ao registro, sem que se prove que por elles nenhuns direitos se devem á fazenda nacional; e sendo divida hypothecaria com estipulação de juros, sem que se tenha feito o competente manifesto.

§ unico. O conservador que os admittir será suspenso por um anno, e responderá por perdas e damnos, se algum dos interessados alcançar sentença que julgue a nullidade do registro.

Art. 66.° As assignaturas dos titulos originaes que houverem de ser registrados serão reconhecidas por tabellião da comarca ou julgado em que o registro houver de ser feito, ou por outro de fóra que seja reconhecido por aquelles. O mesmo se observará nas certidões ou publicas fórmas para o registro, que não forem extrahidas dos autos pelo escrivão respectivo.

Art. 67.° Os conservadores não são obrigados a admittir no registro aquelles titulos, cuja legalidade acharem duvidosa.

Quando se der essa hypothese, feita a declaração da falta de que resulta a duvida, o mencionado conservador abrirá um registro provisorio do titulo duvidado. A questão suscitada será resolvida pelo juiz de direito da respectiva comarca, e o registro se tornará definitivo, quando a sentença que assim o determiuar tiver passado em julgado.

Art. 68.° A sentença do juiz de direito de que trata o artigo antecedente será proferida de plano, e summariamente com urgencia, ouvido o ministerio publico, em presença dos motivos de duvida mencionados pelo conservador, e das ponderações escriptas offerecidas pelo requerente.

§ unico. D'esta sentença poderão as partes e o ministerio publico aggravar de petição ou instrumento, não cabendo nenhum recurso da decisão proferida sobre o aggravo.

Art. 69. O conservador será exempto de responsabilidade, ainda mesmo que as duvidas que tiver offerecido se não julguem procedentes, salvo unicamente o caso de se provar dolo no seu procedimento.

Art. 70.° O titulo que houver de ser registrado será apresentado em duplicado ao conservador, que verificará a sua perfeita egualdade; exceptua-se porém o caso de se mostrar que o original ou copia authentica d'esse titulo existe de um modo permanente em algum archivo ou cartorio publico.

Art. 71.° Feito o registro, o conservador numerará e rubricará todas as folhas de ambos os exemplares do titulo, ou de

Digitized by Google

um só, quando se der a excepção do artigo antecedente, e o entregará á parte, assim numerado e rubricado, guardando o duplicado com o numero de ordem correspondente ao registro, quando isso tiver logar.

CAPITULO IV

Do cancellamento do registro hypothecario definito e provisorio

Art. 72.° O cancellamento do registro definitivo póde ser requerido pelo creador ou pelo devedor, provando este por documento authentico o pagamento ou extincção completa da divida ou obrigação.

§ *unico*. Este documento será archivado pela fórma estabelecida no artigo antecedente.

Art. 73.° Se o cancellamento do registro definitivo for requerido com o fundamento na prescripção. só poderá verificar-se em presença de sentença passada em julgado que tiver declarado prescriptos os direitos do credor, e a mesma sentença será archivada nos termos do artigo 71.°

Art. 74.° O cancellamento do registro definitivo será nullo se lhe faltar algum dos requisitos seguintes:

1.° Declaração expressa do respectivo conservador, de que reconhece, como a propria a pessoa que requer, ou duas testemunhas que a reconheçam;

2.° Verificação do direito que tem para requerer, em presença do documento em que se funda a petição;

3.° O nome de todos os interessados no averbamento, e a designação do numero do registro cancellado.

Art. 75.° Será declarado nullo o cancellamento:

1.° Quando se julgar nullo ou falso o titulo em virtude do qual foi feito;

2.° Quando se der erro que não possa ser emendado, ou quando se provar que houve fraude; mas n'estes casos a nullidade só prejudicará a terceiro, se já existia em juizo a respeito d'ella acção que tenha sido competentemente registrada.

Art. 67.° O registro provisorio póde ser cancellado á vista da declaração authentica dos interessados, no caso de ser voluntaria a hypotheca, ou á vista de egual declaração das pessoas a favor de quem a mesma hypotheca foi constituida, no caso de ser necessaria.

TITULO III

Disposições geraes relativas a privilegios e hypothecas

Art. 77.° Os credores têem direito de ser pagos pelo preço da totalidade dos bens do devedor, todas as vezes que não houver causa legitima de preferencia.

Art. 78.° São causas legitimas de preferencia:

1.° Os privilégios;

2.° As hypothecas.

Art. 79.° Não ha outros privilegios e hypothecas senão os qne a presente lei reconhece.

Art. 80.° Os privilegios dão direito á preferencia independentemente do registro, salva a excepção consignada nos artigos 33.°, n.° 6.°, e 88.° n.° 2.°

As hypothecas são causa legitima de preferencia sómente sendo registradas.

CAPITULO I

Dos privilegios em geral e suas diversas especies

Art. 81.° Ha duas especies de privilegios:

1.° Privilegios mobiliarios, isto é, os que recáem unicamente sobre o valor dos bens moveis;

2.° Privilegios immobiliarios, isto é, os que recáem unicamente sobre o valor dos bens immoveis.

§ 1.° Reputam-se bens immoveis para os effeitos da presente lei, os moveis que estiverem annexos a alguma propriedade immovel por applicação permanente e necessaria.

§ 2.° Os privilegios sobre moveis subdividem-se em:

1.° Especiaes que comprehendem sómente o valor de certos e determinados moveis;

2.° Geraes que comprehendem o valor da totalidade dos bens moveis do devedor:

§ 3.° Os privilegios sobre immoveis são sempre especiaes.

CAPITULO II

Dos privilegios mobiliarios

Art. 82.° Gosam de privilegio mobiliario especial nos fructos dos predios rusticos respectivos, constituindo uma classe:

1.° O credito por divida de fóros, censos ou quinhões relativos aos dois ultimos annos e ao corrente;

Digitized by Google

2.º O credito por divida de renda regulativo ao ultimo anno e ao corrente;

3.º O credito por sementes ou emprestimos para exploração agricola, relativo sómente ao ultimo anno ou sómente ao corrente;

4.º O credito por soldados de criados de lavoura relativo a um anno e por dividas de jornaes de operarios relativo aos ultimos tres mezes;

5.º O credito por premio de seguro relativamente ao ultimo anno e ao corrente.

§ 1.º Para que tenha logar o privilegio de que fazem menção os n.os 1.º e 2.º d'este artigo, é necessario que os onus respectivos de emphyteuse, censo, quinhão ou arrendamento se achem registrados

§ 2.º Aquelle privilegio principia a existir na data do registro, sem que possa retrotrahir-se á data do credito se este fôr mais antigo.

§ 3.º Para que tenha logar o privilegio de que tratam os n.os 3.º e 4.º d'este artigo, é necessario que sejam especificados os immoveis a que esses creditos forem applicados.

Art. 83.º Gosam privilegio mobiliario especial na renda dos predios urbanos, constituindo uma classe:

1.º O credito por divida de fóros, censos e quinhões, relativo aos dois ultimos annos e ao corrente;

2.º O credito por premio de seguro, relativo ao ultimo anno e ao corrente.

§ unico. Ao privilegio de que faz menção o n.º 1.º é applicavel a disposição do § 1.º do artigo antecedente.

Art. 84.º Gosam privilegio mobiliario especial, constituindo uma classe:

1.º O credito por despezas de transporte, no valor dos objectos transportados;

2.º O credito por despezas de pousada ou hospedagem, no valor dos moveis que o devedor tiver na hospedaria;

3.º O credito pelo preço de quaesquer moveis ou machinas e valor do concerto na importancia dos mesmos;

4.º O credito por divida de renda ou damnificação causada pelo locatario ou proveniente de qualquer encargo declarado no arrendamento do predio urbano, relativo ao ultimo anno e ao corrente, no valor dos moveis existentes no predio;

5.º O credito proveniente de premio de seguro de moveis ou mercadorias, relativo ao ultimo anno e ao corrente, no valor dos objectos segurados.

§ unico. O privilegio, de que trata o n.º 1.º d'este artigo, acaba quando os objectos transportados sairem do poder daquelle que os transportou;

O privilegio, a que se refere o n.º 2.º, acaba quando sairem da hospedaria;

O do n.º 3.º, quando os moveis comprados ou concertados sairem da mão do comprador;

O do n.º 4.º, quando os moveis sairem do respectivo predio;

O do n.º 5.º, quando os moveis ou mercadorias passarem ao poder de terceiros, salvo porém o caso, nas differentes hypotheses d'este paragrapho, de se provar que houve dolo na saida dos objectos referidos.

Art. 85.º Gosam tambem privilegio mobiliario especial, constituindo uma classe:

1.º O credito pelo espaço de materias primas, no valor dos productos fabricados, posto que não sejam os mesmos que se fabricaram com as materias primas em divida, com tanto que sejam do mesmo genero d'aquelles que taes materias podem produzir;

2.º O credito por salarios de operarios fabris, relativo aos ultimos tres mezes, no valor dos mesmos productos;

3.º O credito pelo premio do seguro relativo ao ultimo anno e ao corrente, no valor dos mesmos productos segurados.

§ *unico*. Para que possa ter logar o privilegio de que trata o n.º 1.º é necessario que os objectos se conservem em poder do devedor, ou que não tenham saido com dolo ou fraude em prejuizo do credor.

Este privilegio porém extingue-se não sendo reclamado dentro de um anno.

Artigo 86.º Gosam do privilegio geral sobre os moveis:

1.º O credito por despezas do funeral do devedor, segundo a condição e costume da terra;

2.º O credito por despezas feitas com o luto da viuva e filhos do fallecido, segundo a sua condição;

3.º O credito por despezas com os honorarios de facultativos e remedios para a ultima doença do devedor, não excedendo a seis mezes de duração;

4.º O credito para sustento do devedor e pessoas de sua familia a quem tivesse o dever de alimentar, relativamente aos ultimos seis mezes;

Digitized by Google

5.º O credito proveniente de ordenados, salarios e soldadas de criados e outros familiares, relativo a um anno;

6.º O credito de salarios ou ordenados devidos a mestres de sciencias ou artes que tiverem ensinados os filhos do devedor ou pessoas a quem tenha o dever de dar educação, relativo aos ultimos seis mezes.

§ *unico*. Os creditos por impostos em divida á fazenda nacional gossam privilegio mobiliario em todas as classes.

Art. 87.º O creador pignoraticio, devidamente apossado do penhor, tem privilegio para ser pago da sua divida pelo preço do objecto ou objectos empenhados até onde chegar o referido preço, sendo considerado pelo resto como credor chirographario.

CMPITULO III

Dos privilegios immobiliarios

Art. 88.º São creditos privilegiados sobre os immoveis do devedor ainda mesmo que se achem onerados com hypotheca:

1.º Os creditos por impostos em divida á fazenda nacional pelos ultimos tres annos, e no valor dos bens em que recairem os mencionados impostos;

2.º Os creditos provenientes de despezas feitas para a conservação dos predios nos ultimos tres annos, com relação áquelles a que essas despezas foram applicadas, não excedendo a quinta parte do seu valor, sendo registrado;

3.º Os creditos provenientes de custas judiciaes feitas no interesse commum dos credores, no valor do predio com relação ao qual foram feitas.

TITULO IV

Das hypothecas

CAPITULO I

Das hypothecas em geral.

Art. 89.º A hypotheca onera os immoveis sobre que recahe, e os sujeita directa e immediatamente ao pagamento das obrigações a que servem de garantia, seja quem for o possuidor dos mesmos.

Art. 90.º Quando o pagamento a que está sujeita a hypotheca houver de ser feito em prestações, e o devedor deixar de satisfazer alguma d'ellas, reputam-se vencidas todas, e se póde desde logo exigir o seu pagamento.

Art. 91.º A hypotheca é de sua natureza indivisivel, subsiste em todos e cada um dos predios hypothecados, e em cada uma das partes que os constituem, salvo o caso de se designar no competente instrumento a parte do predio ou predios que fica onerada com a hypotheca.

Art. 92.º Só pódem ser hypothecados, tendo a propriedade aquelle que constitue a hypotheca:

1.º Os bens immoveis que estiverem no commercio e os seus accessorios que por direito se reputam da mesma natureza;

2.º As servidões reaes activas;

3.º O usofructo dos mesmos bens e seus accessorios, durante o tempo em que o devedor póde gozar d'elle;

4.º O dominio directo e util nos bens emphyteuticos;

5.º E os outros direitos prediaes.

Art. 93.º A hypotheca de que trata o artigo antecedente comprehende:

1.º As accessões naturaes;

2.º As bemfeitorias feitas á custa do devedor;

3.º As indemnisações devidas pelos seguradores, relativas ao seguro de bens hypothecados;

4.º As indemnisações em virtude de expropriações ou prejuizos.

Art. 94.º Para constituir a hypotheca do dominio util que comprehenda a totalidade do praso, não é necessario o consentimento do senhorio directo, mas este não perde, no caso de alienação, o direito de opção que as leis lhe concedem.

Art. 95.º Quando o senhorio directo conseguir a consolidação dos dois dominios seja qual for o modo, a hypotheca que onera o dominio util ainda n'este caso acompanha o predio como resulta da disposição do artigo 89.º

Art. 96.º Se o credito hypothecado vencer juros, gosarão estes das vantagens da hypotheca, independente de registro especial, em relação ao ultimo anno e ao corrente.

§ unico. Os juros relativos aos annos anteriores só gosam de hypotheca, sendo registrados como credito distincto.

Art. 97.º Quando a hypotheca por qualquer motivo se tornar insufficiente para garantir a obrigação contrahida, o credor tem direito a exigir que o devedor a reforce, e não o fazendo este, póde pedir o pagamento integral da divida como se estivera vencida.

Digitized by Google

Art. 98.° Verificando-se a perda do predio hypothecado nos casos em que o dono deva ser indemnisado pelos seguradores, os direitos do credor serão exercidos sobre o valor da indemnisação ou sobre o predio, quando seja reedificado á custa do seguro.

Art. 99.° As hypothecas são necessarias ou voluntarias.

As hypothecas necessarias tambem se denominam legaes.

As hypothecas voluntarias tambem se chamam convencionaes.

CAPITULO II

Das hypotecas necessarias ou legaes

Art. 100.° As hypothecas necessarias ou legaes são aquellas que resultam immediatamente da lei, sem dependencia da vontade das partes, e existem pelo facto de existir a obrigação a que servem de garantia.

Art. 101.° Os credores que gosam de hypotheca necessaria ou legal para garantia do pagamento de suas dividas são:

1.° A fazenda nacional, camaras municipaes e outros estabelecimentos publicos, nos bens dos respectivos funccionarios responsaveis, e nos bens do seus fiadores, na conformidade das leis fiscaes, para pagamento das quantias em que ficarem alcançados ou pelas quaes se tornarem responsaveis;

2.° O menor, o ausente, o interdicto, e em geral todas as pessoas privadas da administração de seus bens, nos de seus tutores, curadores ou administradores, para pagmento dos valores a que deixarem de dara a pplicação devida, ou que não entregarem competentemente, ou que deixarem perder por culpa ou dolo;

3.° A mulher casada por contrato dotal, nos bens do marido, para pagamento dos valores moveis dotaes e dos immoveis dados em estimação que importe venda;

4.° A viuva nos bens do fallecido marido ou do promittente de alfinetes, arrhas e apanagios, para seu pagamento;

5.° O credor por alimentos, nos bens cujo rendimento se tiver designado para os satisfazer, ou em outros bens do devedor, quando não haja designação;

6.° Os estabelecimentos de credito territorial para pagamento de seus titulos, nos bens que os mesmos designarem;

7.° Os co-herdeiros, para pagamento das respectivas tornas, nos bens da herança sujeitos a esse pagamento;

8.° Os legatarios, nos bens sujeitos ao encargo do legado para pagamento do mesmo;

9.° Os constructores e cultivadores, os primeiros nos edificios e os segundos nas terras que reduziram á cultura, para pagamento das respectivas despezas, no valor dos mesmos edificios ou terras.

Art. 102.° Os creditos, que por esta lei teem privilegio de qualquer especie, podem ter hypotheca necessaria todas as vezes que se acharem registrados como creditos hypothecarios, tendo para isso os necessarios requisitos.

§ unico. Os creditos registrados na fórma d'este artigo não perdem por este facto o privilegio, e poderão obter no concurso hypothecario o pagamento que no concurso privilegiario não tiverem podido alcançar.

Art. 103.° As hypothecas de que faz menção o artigo 101.°, n.os 1.°, 2.° e 3.°, não podem ser renunciadas.

Art. 104.° As hypothecas necessarias poderão ser registradas em todos os bens do devedor, quando não forem especificados no titulo respectivo os immoveis hypothecados: o devedor porém poderá exigir que o registro se limite aos bens necessarios para garantir a obrigação, e terá a faculdade de designar os que mais lhe convierem.

CAPITLO III

Das hypothecas voluntarias ou convencionaes

Art. 105.° As hypothecas convencionaes nascem do mutuo accordo das partes.

§ unico. Estas hypothecas tambem podem ser constituidas por doação, testamento, ou por qualquer disposição *inter vivos* ou de ultima vontade.

Art. 106.° O devedor não fica inhibido pela hypotheca de poder hypothecar de novo o predio, mas n'esse caso, realisando-se o pagamento de qualquer das dividas, o predio fica hypothecado ás restantes, não só em parte mas na sua totalidade.

Art. 107.° O predio commum entre diversos proprietarios não póde ser hypothecado na sua totalidade sem consentimento de todos, mas cada um póde hypothecar isoladamente a parte que n'elle tiver, se for divisivel, e só a respeito d'ella vigora a indivisiblidade da hypotheca,

Digitized by Google

CAPITULO IV

Da constituição das hypotheças

Art. 108.° A hypotheca de que faz menção o artigo 101.°, n.° 1.°, é constituida pela nomeação do funccionario, segundo a fórma estabelecida nas leis fiscaes.

§ unico. Esta hypotheca póde ser substituida por deposito em dinheiro ou em titulos, como será declarado no decreto regulamentar.

Art. 109.° Quando não houver deposito nem bens designados para segurança da fazenda, poderá a hypotheca a favor da mesma ser registrada em quaesquer bens immoveis do responsavel, salvo a este sempre o direito de requerer que ella seja reduzida aos justos limites nos termos do artigo 104.°

Art 110.° A hypotheca a favor do menor e demais pessoas mencionadas no n.° 2.° do artigo 101.° é constituida pela nomeação do tutor, curador ou administrador.

Art. 111.° Verificada a nomeação de que trata o artigo antecedente, o conselho de familia, tendo em vista a importancia dos moveis e dos rendimentos que o nomeado houver de receber, e podér accumular até ao fim da tutela ou administração, fixará o valor da hypotheca que ha de ficar onerando os bens do tutor, curador ou administrador, designará os immoveis sobre que deve ser registrada, e fixará o praso razoavel dentro do qual se ha de fazer o registro.

Esta deliberação do conselho será sempre motivada.

§ unico. Na hypothese d'este artigo, e em todos os casos em que, segundo a lei, não deve ser nomeado conselho de familia, as attribuições d'elle poderão ser exercidas pelo respectivo juiz de direito, com audiencia do curador geral.

Art. 112.° Quando o tutor, o curador ou administrador entenderem que ha excesso no valor fixado para a hypotheca poderão recorrer da decisão do conselho de familia, interpondo aggravo de petição ou instrumento.

§ unico. Se o valor fixado parecer insufficiente, ou se os immoveis designados não offerecerem bastante garantia, poderão tambem recorrer, nos termos d'este artigo, o sub-tutor, o curador, qualquer dos membros do conselho de familia ou parentes do tutelado.

Art. 113.° Depois de fixado o valor da hypotheca, e não obstante o aggravo de que trata o artigo antecedente, o nomeado indicará no praso de dez dias os immoveis que devem ficar onerados com a hypotheca, para garantia dos bens e valores que ha de receber e administrar, se o conselho de familia os não tiver indicado, na conformidade do artigo 111.°

§ unico. No caso de se ter interposto aggravo de petição será feita a indicação dos immoveis em auto separado para se juntar ao processo quando baixar.

Art. 114.° Se o tutor, curador ou administrador não indicar dentro do praso acima mencionado os bens que hão de ficar hypothecados, ou os não indicar sufficientes, o conselho de familia designará quantos bastem dos qûe lhe constar que pertencem ao nomeado, e n'elles recairá a hypotheca, verificando se o registro d'ella em qualquer conservatoria em cujo districto se acharem situados os bens.

Art. 115.° O conselho de familia poderá escusar da hypotheca o tutor, curador ou administrador todas as vezes que o julgar conveniente, ou escusal-o só do prévio cumprimento das formalidades para se constituir a hypotheca, ordenando-lhe que entre desde logo na gerencia, seguindo-se depois essas formalidades.

Art. 116.° Poderá tambem o conselho de familia admittir uma hypotheca, cujo valor seja inferior ao dos moveis e rendimentos a que se refere o artigo 111.°, se o tutor ou administrador os não tiver sufficientes; ou poderá cenceder-lhe escusa nomeando outro para o substituir.

Ar. 117.° Depois de designados, na conformidade dos artigos antecedentes, os bens sobre que deve recaír a hypotheca, será intimado o tutor, curador ou administrador para dentro de um praso rasoavel, a arbitrio do conselho de familia, tendo em vista as distancias, apresentar em juizo a competente certidão de registro.

Art. 118.° Quando o nomeado nao cumprir o que determina o artigo antecedente, ou não allegar motivos que o conselho de familia tenha como attendiveis, mandará o juiz proceder ex-officio á diligencia do registro á custa do nomeado, e lhe poderá impor uma multa nunca inferior a 10$000 réis nem superior a 100$000 réis, conforme a gravidade do caso.

Art. 119.° De todas as deliberações tomadas pelo conselho de familia, ou pelo

Digitized by Google

juiz, quando fizer as suas vezes, nas diversas hypotheses dos artigos antecedentes, podem os mencionados no artigo 112.º interpor o recurso no mesmo indicado, e pela fórma ahi declarada.

Art. 120.º Interposto o recurso a que se refere o artigo antecedente, o conselho de familia ou o juiz, deliberando sobre elle, poderá reformar a sua decisão ou ratifica-la: no primeiro caso poderá recorrer *ex-officio* o curador geral; no segundo seguirá seus termos o recurso interposto.

Art. 121.º Quando houver mais de um tutelado ou administrado, á porpoção que o tutor ou administrador for fazendo a cada um a entrega de seus respectivos bens, e cobrando recibo das contas geraes poderá requerer ao conselho de familia auctorisação para o cancellamento do registro hypothecario, pelo valor correspondente á responsabilidade que termina.

Art. 122.º A hypotheca a favor da mulher casada, de que trata o n.º 3.º do artigo 101.º, é constituida pela respectiva escriptura dotal.

Art. 123.º A hypotheca de que trata o artigo antecedente, quando consistir em bens expressamente designados para garantia do dote, só n'esses mesmos bens poderá ser registrada.

§ unico. Se por qualquer motivo esta hypotheca se tornar inefficaz, tanto a mulher como aquelles que a dotaram poderão requerer que a mesma seja reforçada. Na falta porém de designação de bens ou de se reforçar a hypotheca, será a mesma registrada em quasquer immoveis pertencentes ao marido, salvo o seu direito de pedir a reducção aos justos limites, na fórma acima estabelecida.

Art. 124.º A hypotheca constituida por escriptura dotal, se a principio tiver sido registrada na totalidade dos bens immoveis do marido, poderá depois, a requerimento d'este, ser reduzida ás suas devidas porporções, e só registrada em tantos bens quantos bastem para effectiva garantia, desonerados todos os outros que constituirem o patrimonio do marido.

Art. 125.º A renuncia do direito do registro, ou de qualquer outro que d'ahi provenha, e que a mulher fizer a favor do marido ou de terceiras pessoas será considerada nulla a todos os respeitos.

Art. 126.º Para o casamento das menores por contracto dotal não se passará alvará de consentimento se não além dos outros documentos que forem exigidos por lei, o requerimento vá instruido com a certidão do registro hypothecario. O escrivão que sem isso o passar perderá o officio.

§ 1.º Não é permittido deferir a requerimento para entrega de bens na hypothese de casamento de menor, sem que se mostre averbado de definitivo o registro provisorio da hypotheca de que faz menção o artigo 122.º

§ 2.º O tutor que, sem despacho, fizer a mencionada entrega de bens ou de rendimentos, responderá por elles como se tal entrega não houvera feito.

Art. 127.º A hypotheca a favor da viuva, de que trata o n.º 4.º do artigo 101.º, é constituida pelo titulo promissorio dos alfinetes, arrhas ou apanagios.

Art. 128.º A hypotheca a favor da pessoa que tem direito aos alimentos de que trata o n.º 5.º do artigo 101.º é constituida pelo titulo d'onde resulta a obrigação de os prestar.

Havendo bens designadamente onerados com essa obrigação sobre elles será registrada a hypotheca; mas se não forem designados bens alguns, ou se designar a totalidade de um patrimonio, poderá a mencionada hypotheca ser registrada sobre todos os immoveis do devedor, ou sobre todos os que compozerem a totalidade do patrimonio; salvo sempre o direito de pedir a reducção, nos termos da artigo 109.º

Art. 129.º A hypotheca mencionada nos titulos dos estabelecimentos de credito predial será registrada nos bens que ahi forem designados.

Art. 130.º A hypotheca mencionada no n.º 7.º do artigo 101.º é constituida pelo titulo legal da partilha, e será registrada nos bens respectivos.

Art. 131.º A hypotheca mencionada nos n.os 8.º e 9.º do artigo 101.º é constituida pelos respectivos titulos, e será registrada nos bens do legado a primeira; e a segunda nos bens immoveis do devedor, com relação aos quaes houverem sido feitas as despezas de edificação ou arroteamento.

Art. 132.º As hypothecas voluntarias são constituidas pelo instrumento do contrato respectivo, e bem assim por testamento ou qualquer disposição *inter vivos*, e podem somente ser registrados nos bens que esses titulos especificadamente designarem, ou em quaesquer immoveis do de-

Digitized by Google

vedor, testador, ou doador na falta de designação; salvo o direito de reducção, conforme o artigo 109.º

Art. 133.º Quando se offerecer duvida ácerca do valor dos bens para constituir a hypotheca, poderá ter logar a avaliação previa dos mesmos pela fórma que será designada no decreto regulamentar; mas essa avaliação não poderá ser requerida sem que se mostre feito o registro provisorio da hypotheca a que pertence.

CAPITULO V

Da exoneração das hypothecas

Art. 134.º Aquelle que tiver de novo adquirido um predio hypothecado, e quizer conseguir a exoneração ou expurgação da hypotheca ou hypothecas, o poderá conseguir:

1.º Pagando integralmente aos credores hypothecarios as dividas a que o mencionado predio estiver hypothecado;

2.º Entrando no deposito com a quantia que tiver dado pelo predio, se a acquisição d'elle tiver sido feita em hasta publica;

3.º Declarando em juizo que está prompto a entregar aos credores, para pagamento de suas dividas, até á quantia que deu pelo predio; ou aquella em que o estima, quando a acquisição d'elle não tiver sido feita por titulo oneroso;

4.º Requerendo que o predio seja posto em praça, para entregar aos credores até á maior quantia que se offerecer por elle.

Art. 135.º Em qualquer das hypotheses do artigo antecedente, o novo possuidor do predio mandará citar todos os credores hypothecarios que constarem da certidão do respectivo conservador, para que venham a juizo levantar a parte do preço que lhes pertencer, como será indicado no decreto regulamentar, julgando-se a final o predio livre e exonerado da hypotheca ou hypothecas a que se áchava sujeito.

Art. 136.º A citação de que trata o artigo antecedente será feita nos termos da lei aos credores cuja residencia for conhecida em juizo, e será feita por editos, com o praso de trinta dias, a todos aquelles que não tiverem domicilio certo.

Art. 137.º Consistindo a obrigação garantida por hypotheca em prestações periodicas, não sendo d'aquellas que constituem onus real na propriedade, opera-se a exoneração pelo deposito de um capital correspondente a essas prestações, feito em moeda metalica, fundos publicos ou de bancos legalmente constituidos.

§ 1.º O capital depositado reverterá em proveito do depositante ou de quem o representar, uma vez extincta por qualquer modo a obrigação que o motivou.

§ 2.º Durante o tempo do deposito o credor receberá os juros ou dividendos dos titulos depositados, cuja escolha fica dependente da vontade do depositante, garantindo elle ao credor um juro legal.

Art. 138.º Quando o novo possuidor se não quizer obrigar á satisfação integral de todos os encargos que oneram o predio recentemente adquirido; nem tiver posto em pratica algum dos meios indicados no artigo 134.º para expurgar a hypotheca, ou quando se obrigar só até á concorrencia do preço que deu pelo referido predio, se se reconhecer que esse preço é inferior á importancia dos onus e dividas que sobre elle pesam, qualquer dos interessados tem direito a requerer que o predio seja posto em hasta publica a fim de ser arrematado pelo maior preço que se poder obter sobre aquelle que o novo possuidor tiver dado por elle, ou em que o estimar.

Art. 139.º Quando, na hypothese do artigo antecedente, o valor de que ahi se trata não for coberto em praça, os direitos dos interessados serão exercidos sobre esse mesmo valor; salva a acção contra o devedor originario pelo que ficar restando.

Quanto á parte de que não forem embolsados pelo producto da hypotheca serão elles considerados como credores chirographarios.

Art. 140.º Ainda que o credor que tiver requerido a arrematação do predio venha depois a desistir d'ella, não deixará por isso a mesma arrematação de progredir nos seus termos regulares, quando algum dos outros credores se oppozer á desistencia.

Art. 141.º O direito dos credores que, tendo sido citados, não vierem a juizo, será julgado á revelia, e depositada a somma que lhes tocar em virtude da sentença.

Art. 142.º Quando porém a referida somma não for bastante para pagamento integral de capital e juros devidos, con-

Digitized by Google

servam sempre como credores chirographarios relativamente á importancia não paga, todo o seu direito contra o devedor.

Art, 143.° Realisado que seja o pagamento dos credores que tiverem acudido a juizo, e realisado tambem o deposito com relação aos que deixaram de comparecer, será o predio julgado livre e exonerado da hypotheca, e se lhe dará baixa no competente livro do registro.

Art. 144.° A sentença porém nunca será proferida sem que se mostre que foram citados todos os credores constantes da certidão do conservador.

Art. 145.° O credor que, tendo o seu credito registrado, deixar por qualquer motivo de ser incluido na certidão do conservador, ou sendo incluido deixar de ser citado, não perderá os seus direitos como credor hypothecario, qualquer que tenha sido a sentença proferida em relação aos outros credores.

TITULO V

Da extincção dos privilegios e hypothecas

Art. 146.° Os privilegios e hypothecas extinguem-se:

1.° Pela extincção da obrigação principal;

2.° Pela renuncia do credor;

3.° Por effeito de sentença passada em julgado;

4.° Pela expurgação;

5.° Pela prescripção.

Artigo 147.° A extincção das hypothecas só começa a ter effeito depois de ser averbada no competente registro; e só poderá ser attendida em juizo quando for apresentada a certidão de averbamento.

Art. 148.° Se na epoca do pagamento o credor se não apresentar a receber a divida hypothecaria ou privilegiada, o devedor liberta-se pelo deposito judicial da importancia da mesma divida e juros vencidos, sendo por conta do credor as despezas a que deu causa por sua omissão.

Artigo. 149.° O deposito de que trata o artigo antecedente será feito sempre com a clausula de ser levantado pela pessoa a quem de direito pertencer.

Artigo 150.° A disposição do artigo 148.° póde verificar-se, ainda mesmo quando a divida não for de capital, mas sómente de juros vencidos e devidos que deixarem de ser pagos na epoca competente, mas os juros accumulados na mão do devedor, seja qual for a causa, nunca vencem outros juros, salvo estipulação em contrario.

Artigo. 151.° As obrigações privilegiadas ou hypothecarias, estando sujeitas a alguma condição suspensiva ou resolutiva, serão julgadas extinctas segundo as regras de direito civil.

§ unico. Conforme as mesmas regras, a prescripção opera a extincção das referidas obrigações.

TITULO VI

Dos onus reaes

Artigo. 152.° Consideram-se onus reaes os seguintes:

1.° A servidão passiva;
2.° O uso;
3.° O usofructo;
4.° A habilitação;
5.° A emphyteuse e subemphyteuse:
6.° O censo ou pensão;
7.° O legado:
8.° O dote e antichrese;
9.° O arrendamento por mais de dez annos, ou por mais tres, com adiantamento de renda.

Artigo 153.° Os onus reaes não serão reconhecidos em juizo sem que tenham sido registrados, nem podem ser oppostos a credores, cujas hypothecas tiverem prioridade no registro.

TITULO VII

Do concurso de creditos privilegiados e hypothecarios e da ordem do seu pagamento

Art. 154.° Os credores que têem privilegio especial sobre certos e determinados moveis preferem aos que têem privilegio geral sobre todos os moveis do devedor.

Art. 155.° As dividas á fazenda nacional, provenientes de impostos, têem privilegio, que prefere ao de todos os credores que o tiverem sobre certos e determinados moveis ou sobre a generalidade d'elles.

Art. 156.° O credito por despezas de funeral e honorarios de facultativos prefere a todos os privilegios sobre moveis especiaes ou geraes, menos ao da fazenda nacional.

Art. 157.° No concurso entre privile-

Digitized by Google

gios especiaes sobre moveis da mesma classe, a preferencia será determinada segundo a ordem por que se acham numerados cada um dos creditos nas suas respectivas classes.

O mesmo se observará no concurso de privilegios mobiliarios geraes entre si.

Art. 158.º Concorrendo credores, que tenham todos privilegio mobiliario especial sobre os mesmos objectos, e tendo tambem a mesma numeração, o pagamento será feito rateando-se entre cada um d'elles o valor do objecto ou objectos sobre que recairem os privilegios.

O mesmo terá logar a respeito de privilegios mobiliarios geraes da mesma classe e com egual numeração.

Art. 159.º Em todos os concursos entre credores privilegiados, de qualquer natureza que sejam, a preferencia será sempre exercida sobre o producto liquido, depois de pagas as respectivas custas, as despezas de transporte, ou quaesquer outras que forem inherentes á liquidação que se fizer para pagamento dos credores.

CAPITULO II

Do concurso de credores sobre immoveis

Art. 160.º Pelo preço dos bens immoveis do devedor serão pagos com preferencia os seguintes:

1.º Os credores que tiverem privilegio sobre os immoveis;

2.º Os que tiverem hypotheca registrada, nos termos da presente lei.

Art. 161.º No concurso de privilegios immobiliarios entre si serão os creditos graduados pela ordem da sua numeração na presente lei.

Art. 162.º Quando concorrerem diversos credores por despezas feitas para a conservação da cousa, na conformidade do n.º 2.º do artigo 88.º, se a importancia total dos creditos de todos exceder o valor da quinta parte a que se refere o mencionado numero, a quantia que se dever pagar por essas despezas será rateada por todos na devida proporção, e pelo resto que deixar de lhes ser pago serão considerados como credores communs.

Art. 163.º Nas hypothecas não póde haver concurso, senão entre aquellas que recairem no mesmo predio, ou o devedor tenha ou não mais bens livres ou onerados.

Art. 164.º O credor ou credores que, tendo concorrido nos termos do artigo antecedente, deixarem de ser pagos da totalidade ou de uma parte das suas dividas pelo producto da hypotheca, serão considerados como credores communs a respeito da quantia de que não foram embolsados, embora o devedor tenha ainda outros bens livres.

(Continua.)

CHRONICA AGRICOLA

LISBOA 5 DE OUTUBRO

São tudo jubilos, tudo alegrias pelo nascimento do principe real.

A agricultura acudiu festiva a estas manifestações; tanto mais vendo coincidir tão fausto acontecimento com os prenuncios de um tempo, que parecia auspiciar um bom outono.

Com effeito, ao terminar a salva de 101 tiros, que annunciava ao paiz a boa nova d'aquelle nascimento, o tempo, que corrêra até aqui quasi sempre secco e ardente, deu signal de mudança assomando no firmamento as nuvens presagiosas das primeiras aguas do outono.

Tempo macio, ora claro, ora coberto, e por'ora tambem mais de chuviscos que chuvoso, tempo proprio emfim da quadra em que vamos entrando, eis o maior favor do céo, que, de presente, em hosanna ao nascimento do principe real, agradeceriam os lavradores á providencia divina.

Diligentes e presurosos correriam elles a outonarem as suas terras, que a sazão seria então bella e excellente para similhante labor.

Acudiriam tambem logo a semear de prompto, os ferrejaes temporãos de centeio, cevada, ervilhaca, anaphe, trêvo encarnado, etc., para assim haver o ferrejo de centeio na força mesmo do inverno para o armentio; o de cevada, trêvo, etc., logo ao começar da primavera para todos os grandes animaes; pois, taes ferréjos, são um excellente verde com que se temperam e corrigem os effeitos por ventura menos sadios do penso secco; se dispõe os animaes a affrontar melhormente os effeitos da excitação vernal; e se alcança emfim anafar e anediar primorosamente a todos elles pelo bom e lusido nutrimento que lhes presta.

Se correra assim o tempo como se pre-

Digitized by Google

nunciou, ora de chuviscos, ora claro, boas outonadas de pastos seriam de esperar, outonadas indispensaveis, mais valiosas e importantes este anno, que todo elle decorreu falho e miseravel em proventos pascigosos.

Que o diga o astroso e mofino gado que ainda agora se vê illudindo-se a si mesmo no magro pastio d'algum rastolhal escaço ou em pascigos seccos e rapadiços. — Verdadeiros esqueletos ambulantes, mal lhes irá, mormente aos que de apascoamento só vivem, se o bamburral de uma boa outonada os não refizer e lhes der forças com que resistir á inclemencia do inverno.

Mas o tempo desandou n'estes ultimos quatro dias. — Eil-o secco e ardente outravez.

Será por pouco?

Assim o esperâmos.

São esperanças, e só esperanças é bem verdade, mas de esperanças é que vive o lavrador, e na esperança está, em boa parte, o fundo da sua felicidade.

É já bastante para introito da chronica o que ahi fica rabiscado; passemos adiante, ás noticias agricolas colhidas n'esta quinzena, que nem por isso nos sae lá das mais noticiosas.

— Ainda não vemos estabelecido nenhum banco hypothecario, apesar de, segundo nos informam, se apresentarem ao governo, não diremos um oceano de propostas, mas *Lagos* d'ellas.

É sabido, pelo que a imprensa politica ahi tem aventado, que o governo consultou o Conselho de commercio e agricultura, sobre o modo em geral de constituir estes bancos, e que o conselho, combinando unanimemente em certas disposições fundamentaes, se dividiu quanto ao numero de bancos que se devia estabelecer; votando a minoria por um só banco, e a maioria por dois: um na cidade do Porto para as provincias do norte, tendo por circumscripção a da alçada da relação d'aquella cidade, outro em Lisboa para o sul e Açores com a circumscripção das respectivas Relações.

Parece que o ministro, em presença de dois votos tão differentes, se acha em duvidas grandes sobre qual d'elles convém adoptar; e julga, se não por melhor, por mais commodo abster-se em resolver por ora coisa alguma.

Vae esta determinação de perfeito accordo com o systema de addiamento das questões importantes, que é a vida do governo.

Depois da lei da desvinculação, da lei hypothecaria, e da que auctorisa a instituição d'estes bancos que são uma natural, senão necessaria consequencia d'aquellas leis, protrair similhante instituição, é mais que um leve peccadilho de inacção, é um gravissimo attentado aos beneficios promettidos pelas leis a que alludimos.

Em nome pois dos bons principios de administração e dos interesses d'agricultura que advogâmos, pedimos ao governo que o mais depressa que ser possa, resolva e decida negocio tão momentoso.

— Foi nomeado chefe de serviço clinico do hospital veterinario do Instituto agricola o nosso discipulo, amigo, e activo collaborador do *Archivo*, Antonio dos Santos Viegas, substituindo n'aquelle logar o sr. J. S. Eleuterio de Sousa, hoje lente substituto de duas cadeiras veterinarias do Instituto.

Confiâmos da muita intelligencia e capacidade do sr. Santos Viegas, que ha de elle desempenhar proficientemente, como desempenhou o logar de veterinario de districto, o laborioso, mas honroso cargo em que está agora provido, que é tirocinio seguro para o magisterio veterinario, que o futuro aponta como premio da actividade, zelo e intelligencia produzidos em similhante serviço.

Estamos certo que, não obstante a vida mais occupada que vae ter, não deixará o sr. Santos Viegas de continuar na activa colloboração d'este jornal. Para tudo ha tempo e logar, quando ha boa vontade, e arde o fogo sagrado do amor da sciencia.

— Consta-nos que foi pedido ao governo, pelo governador civil de Braga, um lente do Instituto agricola, para assistir á exposição que se vae celebrar naquella cidade.

O governo attenderá de certo a este pedido, e tanto mais que ha o precedente das exposições do Porto, ás quaes o governo mandou sempre dois lentes do Instituto, um encarregado de examinar e relatar ao governo os factos da exposição concernentes á agricultura geral, outro mais especialmente encarregado do que era respectivo á exposição pecuaria.

Na primeira exposição agricola do Porto foram commissarios do governo: para a parte agricola em geral o sr. Corvo, e para a parte pecuaria o sr. Bocage. Na segunda exposição foi o sr. Lapa encar-

Digitized by Google

regado do exame e estudo geral d'ella, confiando-se a mim a parte pecuaria.

Ahi estão publicados nos *Diarios do Governo* e de *Lisboa*, assim como nos *Boletins* do ministerio de obras publicas, e em parte no *Archivo Rural*, os relatorios feitos por todos estes commissarios, que muita luz deitam sobre a significação e importancia das exposições a que dizem respeito.

Portanto, á exposição de Braga não deve o governo escusar-se de mandar um seu commissario, lente do Instituto agricola, como lhe é pedido pelo governador civil, incumbindo-o do estudo geral da dita exposição; e para a parte pecuaria — não querendo o governo enviar commissario especial — será conveniente então, visto existir naquella cidade já um veterinario de districto, que este seja encarregado, como intendente official que é das coisas pecuarias, de estudar e relatar o que houver na exposição a similhante respeito.

— Trata-se de melhorar o systema de remonta para a cavallaria e artilheria do exercito, de modo que, garantindo-se a acquisição, por preços rasoaveis, de bons cavallos e muares nacionaes para o serviço militar, se alcance assim excitar e qualificar no paiz esta producção que tanto interessa á agricultura e á defensão do reino.

Bem arredadas deste proposito tem andado até agora as remontas que se hão feito, remontando-se a maior parte das vezes mais cavallos estrangeiros ou *estrangeirados* que nacionaes, muitos delles mal conformados e improprios para o serviço, e carissimos, para o que valiam; isto com prejuizo manifesto do bom serviço militar e da fazenda publica, e desanimação grande na producção indigena qualificada.

Mais de um brado se tem levantado já neste jornal a favor das remontas nacionaes [1]. — Não tem porém sido escutado e attendido similhante clamor. — Chegará agora a occasião de o ser? — A portaria que em seguida publicâmos, nomeando uma commissão encarregada de formular um plano de remontas concebido nos termos acima indicados, parece mostrar que é chegada essa occasião.

[1] As remontas da cavallaria do exercito por R. Moraes Soares, vol. 1.º pag. 561. Projecto de lei para o estabelecimento das coudelarias: R. Moraes Soares, vol. 3.º pag. 85.

Oxalá que assim aconteça.

Já estamos tão descridos de tudo e de todas as coisas, e mormente das desta especie, que, ás vezes, afigura-se-nos como meio de adiar ou procrastinar a resolução d'um negocio importante, este de portarias a nomear commissões para o instruir, senão *destruir*.

É verdade que a portaria a que nos referimos, está assignada pelo sr. visconde de Sá da Bandeira, e s. ex.ª ha sempre sido, de todos os srs. ministros da guerra, o que mais tem considerado e attendido a questão da producção cavallar do paiz, e a importancia da veterinaria que anda com ella connexa.

Devemos-lhe, os da classe veterinaria, este testemunho de respeito e gratidão.

Eis a portaria a que alludimos:

«Convindo melhorar o systema de remonta para os corpos de cavallaria e d'artilheria do exercito, combinando-o de modo que ao mesmo tempo que os cavallos comprados para o serviço sejam bons, e por preços razoaveis, se busque por meio d'essas compras dar impulso á industria da creação cavallar, para que dentro de um curto praso d'annos se possam effectuar as remontas ordinarias com cavallos nascidos e creados em Portugal; manda Sua Magestade El-Rei, pela secretaria d'estado dos negocios da guerra, que uma commissão seja incumbida de formular um plano que, adoptado, possa dar o indicado resultado, ordenando o mesmo Augusto Senhor, que constituam esta commissão, o marechal de campo encarregado da inspecção de cavallaria, D. Antonio José de Mello, como presidente, e como vogaes, os coroneis José de Vasconcellos Corrêa, commandante geral da guarda municipal de Lisboa, e Francisco Antonio de Sousa, commandante do regimento de cavallaria n.º 1, lanceiros da rainha, o capitão d'este corpo, José Guedes de Carvalho e Menezes, o conselheiro chefe de repartição no ministerio das obras publicas, Rodrigo de Moraes Soares, o lente do instituto agricola, Silvestre Bernardo Lima, e o facultativo veterinario do regimento de cavallaria n.º 2, lanceiros da rainha, Lino José Daniel de Carvalho. Paço em 22 de setembro de 1863. — *Sá da Bandeira*.

— Por noticia da *Aurora do Lima*, soubemos que nas freguezias de Areosa e Car-

Digitized by Google

rêço se deram no mez de setembro alguns casos fataes de baceira (splenite carbunculosa ou febre carbunculosa, talvez?) no gado bovino, que tem causado graves prejuizos aos pequenos lavradores, para quem a perda d'uma rez destas «é de or- «dinario golpe tão profundo nos seus ha- «veres que os deixa quasi reduzidos á mi- «seria.»

Pelo mesmo jornal soubemos tambem que ultimamente o sr. governador civil do districto de Vianna do Castello mandára o veterinario deste districto a conhecer de similhantes casos e providenciar sobre o modo de obstar á sua continuação; casos que, se são da natureza que suppômos, menos póde a therapeutica com elles que as boas medidas de prophylaxia e hygiene.

Aguardâmos o relatorio que o veterinario do districto deve enviar ao conselho especial de veterinaria, que publicaremos neste jornal. Este relatorio nos esclarecerá da natureza da doença em questão e o resultado das medidas empregadas para a debellar.

Os casos de *splinite carbunculosa*, mais vezes sporadicos ou enzooticos, que epizooticos, mas decididamente contagiosos, são frequentes por esta quadra do anno no nosso paiz e por todo elle, mormente nos pontos onde se evolam effluvios paludosos e outras emanações de caracter putrido, ou onde o gado se abebera ou dessedenta em aguas menos puras.

No jornal italiano *Economia Rurale*, de 25 de agosto, vemos nós tambem noticiada a *splenite carbonchiosa*, com o caracter enzootico nos campos de Pisa; — mas o peior é a recrudescencia do typho contagioso ou *peste hungara* que está devastando outra vez, e com força, o gado vaccum dos estados romanos, e d'outros pontos de Italia.

Devemos muitas graças á Providencia da immunidade com que até hoje nos tem favorecido, livrando-nos dos dois grandes flagellos assoladores da população bovina da Europa: o typho contagioso, e a peripneumonia contagiosa.

Nos fastos clinicos da veterinaria do nosso paiz, não ha, que saibâmos, noticia de se terem jamais manifestado em tempo algum estas terriveis enfermidades.

— Tem-se occupado, n'estes ultimos tempos, a imprensa agricola franceza de um processo de fecundação artificial dos cereaes, inventado por um tal Daniel Hooibrenk, processo que eleva, segundo se diz, a producção cereal a 50 p. c. mais do que alcança a fecundação natural.

Eis aqui este processo na sua maior simplicidade:

D'uma corda, mais ou menos grossa segundo o seu comprimento que deve ser apropriado á largura do talhão da semeada que se ha de fecundar e que não deve exceder a 25 metros para poder conservar-se bem tensa e direita horisontalmente por duas pessoas que pegam nas suas extremidades — pende uma grossa franja de lã, como especie de longa escova, cujas mechas ou canotilhos bem achegados uns aos outros medem 30 a 35 centimetros de altura, tendo de espaço a espaço, uns que outros d'estes canotilhos, uns grãos de chumbo de caça para dar mais peso á franja, que é ligeiramente lubrificada com mel.

Em occasião opportuna, isto é, quando a seára está em flor, e em horas de bom tempo — duas pessoas pegam pelos extremos da corda, e passam por sobre as summidades floridas da seára, primeiramente de leste para oeste, e dois ou tres dias depois em sentido contrario, a longa escova de lã, a qual agita assim as espigas, espalha e leva mesmo o polen fecundante das flores d'uma espiga para outras, operando-se d'este modo, pela mais perfeita diffusão do polen, uma fecundação completa, que, raro se alcança, pela diffusão natural d'elle.

O sr. Hooibrenk fazendo annunciar *urbi et orbi*, os maravilhosos resultados que se poderiam tirar do seu processo de fecundação, em que muito boa gente não acreditava, levou o ministro d'agricultura e commercio a nomear uma commissão, composta dos srs. Payen e Dailly membros da sociedade central d'agricultura, e Simon chefe do gabinete do ministro, para conhecer o valor do processo em questão.

A commissão indo ao campo dos ensaios do sr. Hooibrenk, estabelecido na granja de Sillery pertencente ao sr. Jacquesson, apurou de suas investigações os seguintes resultados:

	em volume		*em peso*	
Trigo fecundado artificialmente (por are)..	41,5	litros	31	kilos
Trigo não fecundado artificialmente (por are)	30,5	»	21	»
Centeio fecundado artificialmente (por are)	34,6	»	25,5	»
Centeio não fecundado artificialmente (por are).....	22,6	»	16	»

Digitized by Google

Quanto ás cevadas e aveias, a commissão do governo não póde conhecer os resultados da fecundação artificial porque não estavam ainda maduras as searas quando as visitou. Mas alguns dias depois, diz o sr. Hooibrenk, apuraram-se estes resultados, perante a auctoridade communal, — e foram os seguintes:

	em volume	*em peso*
Cevada fecundada artificialmente (por are).....	40 litros	24 kilos
Cevada não fecundada artificialmente (por are).....	28 »	16 »
Aveia fecundada artificialmente (por are).....	42 »	17 »
Aveia não fecundada artificialmente (por are).....	30 »	12 »

Portanto, á vista d'estes resultados officialmente apurados, ha razão bastante para acreditar na efficacia e importancia do processo de fecundação artificial do sr. Hooibrenk, que em verdade alcança uma producção a mais de 50 p. c. acima da producção obtida pela fecundação natural.

Todavia, levada a questão ao seio da sociedade central d'agricultura, ahi, por alguns dos membros d'esta respeitavel sociedade, entre os quaes figura o proprio sr. Dailly, se levantaram algumas observações que obrigam a duvidar por emquanto das vantagens annunciadas.

Parece que as condições de terreno não eram exactamente as mesmas entre as searas fecundadas e não fecundadas que se compararam; e esta circumstancia seria bastante só por si para explicar a differença dos resultados obtidos. Todos os lavradores sabem, por experiencia propria, que do talhão d'uma semeada a outro immediato, mas por qualquer modo diverso nas suas condições de cultura, vae ás vezes uma differença de producção de simples ao dobrado.

Apezar d'estas duvidas, ou antes diremos d'estes escrupulos ou reservas da sociedade de agricultura, é certo que o sr. Hooibrenk tem tido bastante fortuna para ver o seu processo de fecundação preconisado até pela folha official do governo, o *Monitor*, onde teve tambem a gloria de ver o seu nome incluido na lista dos condecorados com a Legião de Honra, por serviços prestados á agricultura; alcançando mais a sua boa dita a visita do proprio imperador ao campo das suas experiencias; decidindo sua magestade que para o futuro anno agricola, experiencias d'esta ordem seriam feitas, para os cereaes, na granja imperial de Fouilleuse, e para as arvores fructiferas, nos pomares de Fontainebleau; assim como se fariam tambem similhantes experiencias nas escolas de agricultura de Grignon, Grand-Juan, e Saulsaie; para o que foi nomeada uma commissão *ad hoc* encarregada de elaborar o programma e seguir as phases de todas estas experiencias, commissão composta dos vogaes da antiga commissão, e mais do marechal Vaillant como presidente, Decaisne membro do instituto, Pepin membro da sociedade central da agricultura, Cazeaux e Lambezat inspectores d'agricultura e Tisserand chefe da repartição dos estabelecimentos agricolas no ministerio da casa do imperador.

Esperam pois, os que mais duvidam das apregoadas *maravilhas* do processo de Hooibrenk, pelos resultados d'estas futuras experiencias, que hão de ser feitas, de certo, com todo o cuidado e escrupulo a demover toda e qualquer objecção.

Se por ventura ellas chegam a confirmar as pretenções do sr. Hooibrenk, em boa verdade que deve este senhor então ser contado no numero dos bemfeitores da humanidade. — Parmentier, na sua fervorosa propaganda da batata, teria feito menos para a alimentação publica do que póde alcançar o sr. Hooibrenk a *sacudir* e *escovar* as searas de pão.

Este facto de sacudir as searas de pão, lembra-nos a lei de D. João III, de 12 de fevereiro de 1504, publicada no 3.º vol. do *Archivo Rural* pag. 249, que mandava correr um cordel de lã comprido e da grossura de um dedo, pelas espigas da seara afim de agitar e sacudir estas, para d'ellas cair a humidade (de nevoas ou chuvas) que poderia alforral-as.

É de suppor que n'esta agitação das espigas, além de se conseguir o fim proposto, se conseguiria tambem um pouco da tal ou qual fecundação artificial de Hooibrenk.

Sendo assim, o processo do jardineiro e horticultor hollandez, hoje naturalisado francez, teria um precursor já bem antigo no processo ordenado pela lei que citámos. — Ou então, de certo que o tem na recommendação que faz Raspail no seu tratado de agricultura, publicado ha bastantes annos, de tomar o lavrador, estando o trigo em plena floração e correndo bom tempo, algumas mãos cheias de espigas

Digitized by Google

bem floridas e espalhar o polen d'ellas com profusão sobre todas as espigas da semeáda, que não poderiam sem esta operação, attingir o seu normal desenvolvimento.

Bem se diz: *nihil sub sole novum.*

— Ha lá por fóra, quem, ao que parece, cuida e pensa tanto ou mais nas nossas coisas agricolas, que nós cuidâmos e pensâmos. — Dizemos isto ao acabar de ler nos: *Nouvelles annales d'agriculture, por M. Oppermann* (folheto de agosto) uma proposta attinente ás irrigações de Portugal, Hespanha e Italia.

Transcrevemos aqui o pequeno artigo que diz respeito a similhante proposta e que é assim titulado:

« *Empreza geral das irrigações, em Hespanha Portugal e Italia* — Quando, sob o imperio dos Kalifas de Cordova a Hespanha estava sulcada de innumeraveis canaes de irrigação; e quando, no tempo dos romanos, aqueductos immensos levavam aguas a todos os campos da Italia meridional, ninguem, de certo, supporia então, que tempos viriam, os tempos modernos e sob o regimen d'uma civilisação mais adiantada, onde estes mesmos paizes estarião tranformados em aridas charnecas, e seriam os mais atrazados em agricultura de toda a Europa.

« E todavia é esta a realidade das coisas.

« Tambem, a primeira idéa que acode ao espirito do viajante, que atravessa estas regiões sob um sol ardente sem encontrar sequer a mais leve sombra de vegetação, é de reconstruir e aperfeiçoar com os recursos da arte moderna o estado de coisas que havia elevado a tão subido gráu, nos tempos antigos, a prosperidade agricola de taes regiões. As irrigações são, neste intuito, naturalmente a primeira obra a emprehender.

« Mas para isso, e para não arriscar desde logo, irreflectidamente, capitaes consideraveis em zonas tão distantes, convém:

« 1.° Fazer um reconhecimento dos pontos que topograficamente se prestem bem aos melhoramentos projectados. — As margens do Ebro, Tejo, Douro, Guadiana, Guadalquivir na Hespanha e Portugal; e as ribas das numerosas correntes que dessem das duas vertentes do Apennino na Italia, seriam as primeiras a explorar.

« 2.° Devem, além desta condição essencial: visinhança d'uma corrente de agua, estar esses pontos proximo d'uma grande povoação ou d'uma estação de caminho de ferro, para facilitar tanto quanto seja possivel os trabalhos, a mão d'obra, e exportação dos productos agricolas.

« 3.° Estar tambem a jussante d'um forte declive do rio, isto é abaixo de um ponto onde o prefil longitudinal do rio apresente uma rapida inclinação; para assim ser facil, por uma derivação feita a montante desse ponto, irrigar uma grande superficie de terrenos inferiores.

« Para dar seguimento a esta idéa trataremos de constituir, para os tres paizes em questão, uma *companhia geral de emprezas de irrigações economicas.*

« Já conseguimos reunir os principaes elementos financeiros, indispensaveis para se poder dar começo a esta ordem de trabalhos sobre os primeiros pontos designados.

« Mas é evidente que o exame prévio das obras de melhoramento deve ser feito com muito cuidado, para não commetter, em emprezas pouco fructuosas, o futuro desta industria.

« E por isso, ficariamos summamente agradecidos a todos os nossos leitores, que conhecendo bem os terrenos situados nas condições acima indicadas, nos dessem noticia d'elles, afim de estudar a possibilidade de os fazer participar das vantagens que esta instituição poderá realisar. »

(*C. A. Oppermann*)

Não faremos sobre este assumpto largas considerações, que não é aqui logar para isso; — apenas observaremos que já uma empreza, e nacional, d'esta ordem se annunciou por ahi em todos os jornaes do paiz; mas ficou em annuncios.

Talvez que, entendendo-se ou combinando-se esta empreza com a de M. Oppermann, haja meio de conseguir agora o que todos desejâmos — a realidade do fim proposto, isto é, a irrigação de muitos de nossos campos que, á beira de rios, padecem sêde á vista d'agua.

Já alguns trabalhos de estudo neste sentido se fizeram ha tres annos, por ordem de ministerio das obras publicas, na veiga de Chaves pelo nosso eminente engenheiro agricola M. R. Valladas.

Poderia, pois, similhante empreza, se

Digitized by Google

porventura se chegar a constituir, tomar conhecimento d'estes estudos, que nos parecem muito importantes e valiosos para deverem ser por ella bem attendidos e considerados.

— Fechâmos esta chronica dando a boa nova aos nossos leitores de que volta ao seu posto de chronista o nosso bom amigo R. M. Soares. — Suspirâmos sempre por este momento, que nos allivia d'uma tarefa que mal consoante é com a indole e genio de nossos estudos.

S. B. Lima.

PARTES AGRICOLAS

Leiria 9 de Setembro. A ultima chuva veio beneficiar muito as searas de milho dos altos, que eram mais serodias, e muito mais as do campo. As vinhas continuam a apresentar aspecto pouco agradavel, por estarem em muito sitios atacadas do *oidium* Os pomares teem abundancia de fructo. Os olivaes não teem mau aspecto, mas promettem pouca producção.

Faro 16 de Setembro. O feijão do tarde, batata doce, e hortaliças apresentam aspecto regular. A colheita do milho de regadio é ordinaria. As de alfarrobas e amendoas estão quasi ultimadas, assim como as dos figos, podendo considerar-se regulares, com quanto este ultimo fructo seja mais miudo, e de peior qualidade do que nos annos anteriores. As oliveiras nada, ou mui pouco promettem. Os pomares de espinho e os demais arvoredos apresentam menos mau aspecto. Continuam as vindimas: a novidade é inferior á do anno passado.

Leiria 22 de Setembro. Continuam as colheitas do milho, feijão e batatas, sendo regular a producção. Os arrosaes promettem mediocre colheita. Começaram-se a vindimar os poucos cachos que escaparam á acção destruidora do *oidium*. Os pomares teem bastante fructo. O aspecto dos olivaes é bom, mas teem pouca azeitona.

PREÇOS CORRENTES DOS PRODUCTOS AGRICOLAS

1.ª quinzena de Setembro de 1863

MERCADOS	CEREAES — ALQUEIRE DO MERCADO				MEDIDA METRICA	MERCADOS	LEGUMES E BATATAS — ALQUEIRE DO MERCADO			MEDIDA METRICA
	TRIGO	MILHO	CENTEIO	CEVADA	Lit. Cent.		FEIJÃO	FAVA	BATATA	Lit. Cent.
Bragança	571	—	427	—	13,98	Bragança	—	—	160	13,98
Chaves	573	392	392	330	14,98	Chaves	—	—	145	14,98
Villa Real	773	540	520	385	15,68	Villa Real	1:037	—	207	15,68
Amarante	880	600	550	500	19,34	Amarante	906	—	180	19,32
Porto	833	585	530	455	17,45	Porto	755	800	450	17,45
Villa do Conde	850	545	505	500	17,34	Villa do Conde	692	—	290	17,34
Braga	745	510	440	490	16,00	Braga	705	—	345	16,01
Guimarães	840	575	515	620	19,32	Guimarães	748	—	235	19,32
Caminha	1:100	600	675	—	20,68	Caminha	953	—	240	20,68
V. do Castello	800	480	420	460	17,35	V. do Castello	805	—	300	17,35
Aveiro	650	500	550	320	13,16	Aveiro	500	300	200	13,16
Coimbra	—	—	—	—	13,10	Coimbra	—	—	—	13,10
Lamego	800	520	480	—	15,60	Lamego	870	—	190	15,60
Vizeu	590	440	360	360	14,80	Vizeu	566	—	200	14,80
Guarda	595	420	460	340	14,43	Guarda	596	—	280	14,43
Pinhel	530	420	380	300	13,32	Pinhel	—	—	200	13,32
Cast.º-Branco	600	460	480	330	14,82	Cast.º Branco	658	—	140	14,82
Covilhã	717	450	530	480	15,76	Covilhã	660	—	190	14,76
Leiria	645	420	530	360	13,76	Leiria	397	—	200	13,76
Abrantes	556	400	400	360	14,15	Abrantes	533	—	200	14,15
Alcacer do Sal	621	400	420	350	14,20	Alcacer do Sal	—	—	—	14,20
Lisboa	602	360	411	355	13,80	Lisboa	628	315	156	13,80
Setubal	653	415	340	320	13,18	Setubal	—	—	—	13,18
Evora	555	420	380	280	13,46	Evora	933	500	220	13,46
Elvas	—	—	—	—	13,24	Elvas	—	—	—	13,10
Portalegre	—	—	—	—	13,20	Portalegre	—	—	—	13,20
Béja	—	—	—	—	13,34	Béja	—	—	—	13,34
Mertola	—	—	—	—	16,34	Mertola	—	—	—	16,34
Faro	800	675	600	500	16,28	Faro	1:150	800	240	16,28
Lagos	650	480	—	340	13,40	Lagos	700	500	170	13,30
Tavira	705	588	555	380	13,60	Tavira	—	—	192	13,60

Digitized by Google

MERCADOS	LIQUIDOS — ALMUDE DO MERCADO — VINHO	ALMUDE DO MERCADO — AZEITE	MEDIDA METRICA — Lit. Cent.
Bragança	1:440	6:120	25,80
Chaves	2:250	5:405	25,20
Villa Real	1:440	6:800	28,80
Amarante	1:600	4:700	24,37
Porto	3:840	5.000	25,20
Villa do Conde	3:000	5:600	26,64
Braga	975	5:050	23,98
Guimarães	1:400	5:100	24,37
Caminha	1:440	5:200	24,00
V. do Castello	1:460	4:900	22,92
Aveiro	1:440	3:000	17,06
Coimbra	—	—	16,75
Lamego	1:980	5:300	24,30
Vizeu	1:400	4:800	25,00
Guarda	2:000	4:800	22,60
Pinhel	1:200	3:800	19,20
Cast. Branco	2:000	3:920	25,00
Covilhã	2:000	4:800	24,00
Leiria	800	2:900	16,80
Abrantes	1:600	3:140	17,64
Alcacer do Sal	—	—	19,68
Lisboa	1:600	4:100	16,95
Setubal	—	—	15,36
Evora	1:200	3:000	17,02
Elvas	—	—	17,76
Portalegre	—	—	22,56
Béja	—	—	16,68
Mertola	—	—	21,60
Faro	1:700	3:600	18,48
Lagos	1:440	—	17,16
Tavira	1:400	3:250	17,40

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual.	TRIGO — P. med.	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Hollanda					
Amsterdam	5:436	5:382	3:600	3:330	3:060
Inglaterra					
Londres	5:094	4:437	—	2:952	2:448
Liverpool	—	—	—	—	—
Italia					
Turim	5:077	4:275	3:177	2:700	2:655
Milão	4:473	4:437	2:700	2:970	2:475
Portugal					
Lisboa	5:321	4:358	—	—	—
Porto	4:927	4:773	3:036	2:607	—
Russia					
S.Petersburgo	4:680	4:230	4:095	—	2:970
Odessa	4.230	3:465	2:160	1:800	2:530
Suissa					
Bazilea	5:490	5:040	—	—	—
Zurich	—	5:247	—	—	—

PREÇOS CORRENTES DOS CEREAES

DOS PRINCIPAES MERCADOS

1.ª QUINZENA DE SETEMBRO DE 1868

Por hectolitro (7,24 alq., medida de Lisboa)

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual.	TRIGO — P. medio	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Allemanha					
Stettin	4:545	4:300	3:240	2:934	2:700
Colonia	4:336	4.284	2:213	—	—
Hamburgo	5:139	4:716	3:240	3:348	2:700
Moguncia	5:040	4:950	3:537	3:312	2:160
Belgica					
Bruxellas	—	4:680	2:901	—	2:970
Antuerpia	—	—	—	—	—
Gand	—	5:139	3:087	3:600	—
Lovania	—	—	—	—	—
Mons	—	4:730	3:040	3:330	2:880
Estados-Un.					
New-York	4:770	4:345	2:880	—	—
Egypto					
Alexandria	—	3:150	—	2:160	—
Smyrna	—	—	—	—	—
França					
Paris	4:348	4:122	2:637	3:060	2:817
Ruão	4:473	4:176	2:565	3:474	3:463
Nantes	4:275	4:104	2:646	2:700	2:484
Lyão	4:410	4:347	2:430	3:060	2:790
Marselha	4:464	4:392	3:060	3:105	3:780
Argel	5:220	4:680	—	2:430	2:610
Hespanha					
Barcelona	7:335	7:290	—	—	—
Santander	—	—	—	—	—
Valladolid	—	—	—	—	—

PRAÇA DE LISBOA

ESTADO DO MERCADO EM 26 DE SETEMBRO

Trigo do reino rijo	590	700	o alq. ou 13,80 litro
» » molle	630	710	» »
» das ilhas	480	580	» »
» estrangeiro	600	640	» »
Milho do reino	380	420	» »
» das ilhas	320	340	» »
Cevada	330	360	» »
Centeio	390	410	» »
Azeite	3:600		o alm. ou 16,95 lit.
Vinho tinto	75:000	85:000	a pipa.
» branco	85:000	95:000	»
Vinagre tinto	34:000	40:000	»

Aguardente de 30 graus (encascada)	138:000	a 144:000	pipa
Amendoa em miolo doce do Algarve	—	a —	13,80 lit.
Amendoa em casca couca	900	950	»
» dita molar	700	a 750	»
Arroz nacional	1:150	1:300	14,688 k.
Batatas	220	a 260	»
Carne de vacca (6 arrob.)	—	9:000	barril
Dita de porco (6 arrob.)	—	16:000	»
Cera branca em grumo	400	420	459gr.
Chouriços	4:500	4:600	14,688 k.
Paios	—	900	duzia
Presuntos	4:200	4:400	14,688 k.
Toucinho (barril)	3:600	a 3:800	»
Cebollas	80	85	mólho
Cortiça 1.ª qualidade de 1 poll. para cima	7:200	a 9:600	58,762 k.
Dita 2.ª qual. de 1 poll. para cima	3:000	a 4:000	»
Dita delgada fina 3/4 até 1 poll	5:000	a 7:000	»
Dita ordin. para pesca	1:600	a 2:200	»
Farinha de trigo	8:500	9:500	»
Figos do Algarve comad.	750	a 800	14,688 k
Ditos brancos	650	750	
Laranjas doces	5:500	a 6:000	cx.ª p.
Sarro de vinho tinto	—	4:500	14,688 k.
» » branco	4:900	—	»
Sal	—	2:000	»

PREÇOS DOS SEGUINTES GENEROS EM LISBOA

EM 26 DE SETEMBRO

Carne de vacca	kilog.	250
Vitella	»	300
Carneiro	»	200
Pão de trigo de 1.ª qualidade	1/2	50
Dito de 2.ª dita	»	45
Dito	»	40

Digitized by Google

OBSERVATORIO METEOROLOGICO DO INFANTE D. LUIZ, NA ESCÓLA POLYTECHNICA

RESUMO MENSAL

EPOCA	BAROMETRO	THERMOMETRO							PSYCHRÓMETRO	UDÓGRAPHO	ANEMÓGRAPHO		OZONÓMETRO	SERENIDADE DO CEO
1863 Agosto	Pressão do ar Altura correcta A	Temperatura ao ar e na relva Maxima e Minima á sombra		Variação diurna	Media do dia	Maxima na relva	Minima na relva	Variação diurna	Grau de humidade do ar A	Altura da agua pluvial	Rumos do vento B	Sua velocidade C	Medias diurnas	Medias diurnas A
Décadas	Millimetros	Gráos centesimaes							Por 100	Millimetros	Predominantes	Kilometros	Graus med.	Graus med.
Medias da 1.ª	758,40	29,10	17,79	11,31	23,44	45,40	14,25	31,15	56,39	0,0	NNO.	14,99	3,35	8,8
» da 2.ª	756,29	28,75	17,69	11,06	23,22	48,70	14,22	34,48	50,16	0,0	NNO	20,95	3,72	9,4
» da 3.ª	755,34	25,32	16,67	8,65	21,00	40,06	13,82	26,24	62,50	50,0	q. q. NO. e SO.	15,48	4,61	6,8
Medias do mez	756,63	27,65	17,36	10,28	22,50	45,05	14,15	30,90	56,55	50,0	NNO.	17,09	3,92	8,3

	PRESSÃO	HUMIDADE
Extremas do mez..	Maxima (das 4 épocas diarias) 759,95 em 2 ás 9 m.	—95,1 em 26 ás 9 n.
	Minima ..... 747,67 » 27 ás 3 t.	—19,8 » 9 ao m. d.
	Variação maxima... 12,28	75,3

TEMPERATURAS MAXIMAS E MINIMAS ABSOLUTAS			
Á sombra.....	34,0 em 8	Na relva Maxima...	54,4 em 13
»	14,0 em 30	Minima...	10,6 » 29
Var. max.....	20,0	Var. max.....	43,8

Irradiação nocturna. Differença *media mensal* do thermometro de minimo habitual ao da relva 3,21.
Dias mais ou menos *ventosos*: 5, 6, 9, 10, 13, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 31.
Dias de *chuva* ou *chuvisco*: 1, 25, 26, 27, 28, 30.
Relampagos em 26.

A Deduzida das medias das 4 observações diarias. — B Predominantes dos rumos registados de duas em duas horas. — C São os numeros medios dos kilometros percorridos pelo vento em cada hora.

N. Para mais esclarecimentos podem ver as Notas que se publicam no *Diario de Lisboa* com os *Quadros* dos trabalhos d'este Observatorio.

Lisboa — Agosto de 1863.

Director — *Fradesso da Silveira.*

Digitized by Google

Algumas palavras recitadas pelo dr. Caetano Maria Ferreia da Silva Beirão, servindo de director geral no Instituto Agricola de Lisboa, no dia 16 de outubro na abertura solemne do anno academico do mesmo Instituto.

Senhores:—É esta a terceira vez que tenho a honra de presidir á sessão solemne da abertura das aulas do Instituto Agricola de Lisboa, na ausencia do seu digno director geral, o ex.mo sr. visconde de Villa-Maior.

No primeiro anno esbocei a largos traços a historia do ensino agricola em Portugal desde a sua origem; e n'esse esboço sobresaia o vulto gigante de um monarcha, que a historia honrou com o epiteto de *lavrador*.

No segundo descrevi rapidamente as vantagens que o nosso paiz tinha auferido do ensino agricola; e que os lavradores mais esclarecidos da Extremadura e do Alemtejo empregavam já com reconhecido proveito as machinas e as praticas do nosso Instituto.

N'este terceiro tenho a dar-vos excellentes novas ácerca do progresso da agricultura esclarecida n'esta nossa boa terra, e que attento o zelo, preserverança e dedicação do corpo cathedratico d'este Instituto, bem como de seus alumnos, não ha que receiar pelo futuro do ensino agricola em Portugal; ainda que lhe soprem ventos rijos e contrarios, como actualmente: mas que o não derribarão, graças ao bom senso da grande maioria da nação.

Rivalidades mesquinhas não pódem ser a norma que dirige a administração publica; antes pelo contrario ella tem rigorosa obrigação de excitar nobres orgulhos, e concorrencias proficuas e constantes. Sem estes estimulos o paiz pára, e parar n'este ramo da governança publica, é morrer.

Ha doze annos quando regi pela primeira vez a aula da agricultura geral, tive a honra de dizer aos meus discipulos de então, alguns dos quaes temos o gosto de ver hoje occupar dignamente as cadeiras do magisterio, que os homens mais notaveis e mais devotamente interessados pelo progresso da agricultura esclarecida e racional, faziam votos para que o vapor, como agente motrix, tivesse uma vasta e ampla applicação em todos os serviços da agricultura, e com especialidade ao rude trabalho da lavoura.

O vapor tinha n'essa época uma extensa applicação a todas as industrias; e em todas ellas este poderoso agente tinha dispensado muitos braços e trazido um sensivel barateio nos grangeios.

A applicação do vapor á agricultura, e sobre tudo á lavoura, trazia a esta, que é a primeira das industrias, além das vantagens referidas, a de se poderem executar alguns serviços de grande cultura em épocas, em que não eram possiveis, quando a charrua era vagarosamente arrastada por seis e oito juntas de bois.

A machina de debulha, a *tarara* e alguns apparelhos hydraulicos, bem como os de moagem, eram aquelles a que n'essa época se tinha applicado o vapor como agente motor, com grande vantagem de todos esses serviços; mas a charrua? essa continuava a ser puxada a sangue, por animaes, que dispensados d'esse laborioso serviço, podiam preencher outros fins, e educar-se para outras aptidões não menos uteis.

Nós não podemos deixar de saudar enthusiasticamente o dia, em que uma qualquer inovação ou melhoramento agricola, traz comsigo a diminuição do grangeio dos cereaes, d'esses plebeus vegetaes, segundo a expressão poetica de Linêo, mas sem os quaes não poderia subsistir a aristocracia orgulhosa e improductiva!

Quando um melhoramento agricola diminue o preço do grangeio do pão, lucra o productor vendendo mais barato, e lucra o consumidor achando o sustento indispensavel á vida por um preço muito menor. Estas é que são as grandes conquistas da civilisação e os nomes d'estas e de seus inventores é que devem passar á posteridade gravados com caracteres indeleveis na memoria agradecida do povo. É o que ha de acontecer aos nomes já tão celebres do invento e do inventor; do vapor e de Howard.

Todos sabem, senhores, que o alqueive feito no alto verão, logo depois da colheita, importa comsigo um grão de fertilidade para o terreno maior do que aquelle, que lhe dariam muitos e ricos adubos; mas nos terrenos fortes e tenazes, nas terras francas de pão e nas argilosas, como são muitas das terras de lavoura das planuras da Extremadura e do Alemtejo onde estavam as charruas que rompessem taes solos?

Digitized by Google

onde o gado que as pudesse puxar? a lavoura pratica feita em larga escala ficava privada d'estes grandes beneficios pela quasi impossibilidade de fazer o alqueive quando a sciencia ordenava que se devia fazer.

A tracção da charrua e de todas as machinas aratorias feita pelo vapor, veio, entre outros, trazer este grande beneficio e este progresso incommensuravel ao serviço agricola: pouco nos importará d'aqui por diante que o sol dardeje seus raios com a maxima intensidade, que a camada aravel esteja tão dura e tenaz como a pedra, que os nossos gados não tenham a força sufficiente para puxar pela charrua; o vapor e o loco-mobil despresam todas estas difficuldades, e quasi impossibilidades praticas; e o solo será fabricado quando ao lavrador intelligente parecer opportuno fabrical-o.

Eis aqui está, senhores, de que ficámos convencidos no dia 19 d'agosto proximo passado, quando observámos nas lezirias do Ribatejo pertencentes á mais esclarecida e mais patriotica sociedade agricola de Portugal, dos srs. Borges & C.ª, o trabalho da charrua movida por vapor do invento de Howard.

Oitenta a cem pessoas das mais competentes do paiz na agricultura pratica, e doutrinal, ficaram surprehendidas com esta applicação do vapor, que póde e deve em muitas localidades da Europa fazer variar o fabrico das terras e o preço dos cereaes!

Era magestoso e surprehendente ao mesmo tempo observar como o loco-mobil collocado n'um dos angulos da leziria, pela simples ajuda de dois cabos, que se enrolavam nos seus respectivos cylindros, fazia caminhar pausadamente a charrua de tres relhas a muitos metros de distancia e em todas as direcções! caminhar uma charrua sem um boi, sem um animal que a puxasse não podia deixar de produzir a mais grata sensação! Perto do campo da observação passava a linha ferrea de leste percorrida por frequentes e longos comboyos, que conduziam os passageiros e as mercadorias; e a este melhoramento de viação e de commercio, respondia orgulhosa a industria agricola com a applicação da machina d'Howard ao fabrico da terra!

Se se considera economicamente esta applicação do vapor á tracção da charrua, o melhoramento não é menos vantajoso: segundo os calculos d'um agricultor experimentado [1]; em 24 horas o mesmo trabalho executado pela charrua de Dombasle puxada por motores animados custaria 68$100 réis, em quanto que desempenhado pelo apparelho de Howard custaria apenas 8$600 réis, ou menos da oitava parte. Custando pois esta parte do grangeio dos cereaes feita com a machina de Howard apenas 12 p. c. do que custaria feita pelos processos ordinarios, já se deixa vêr quanto este grande melhoramento da lavoura póde influir no preço do pão; e quanto as classes menos abastadas da sociedade, e geralmente os consumidores lucram com a applicação do vapor á tracção da charrua.

Eu não digo, srs., que estas e outras muitas vantagens que a agricultura portugueza tem experimentado e ha de ir successivamente obtendo, sejam essencial e exclusivamente o resultado da creação do Instituto Agricola; mas o que não duvidamos asseverar com a mão na consciencia é que sem o impulso que o ensino agricola recebeu em 1852, e sem o gosto que este ensino tem diffundido pela agricultura racional e esclarecida, Portugal continuaria a permanecer na mesma ignorancia e na mesma incuria em que estava antes d'esta brilhante época; a mais memoravel para as culturas da nossa patria.

Bem desejava eu, senhores, poder darvos hoje a feliz noticia de que o ensino agricola havia recebido entre nós o maior auge de perfeição, ou o seu complemento, qual é o ensino pratico e o habito da vida do campo adquirido n'uma granja modelo. Temos um ensino doutrinal tão completo como seria para desejar, temos a granja modelo nas terras arrendadas pelo estado á casa Pombal, temos os regulamentos, que hão de prender estes dois elos da cadeia do ensino agricola; mas falta a acção do governo que pronuncie o *fiat*, e sem ella tudo fica parado e inutilisado! É necessario repetir estas verdades de modo que o paiz todo as ouça; porque cada qual deve carregar com a responsabilidade das suas acções e egualmente das suas omissões.

É de esperar que os poderes publicos compenetrados da necesssidade e da uti-

[1] *Revista Agronomica* de setembro pag. 87.

Digitized by Google

lidade de taes medidas, provejam quanto antes á parte mais importante do ensino agricola. O conselho escolar faz votos neste sentido.

O tempo, que os alumnos perdiam nas distancias, que lhes era necessario percorrer todos os dias para frequentarem as aulas de introducção á historia natural e a de mathematica elementar conjunctamente com as do Instituto; bem como a necessidade que havia de dirigir estes ramos de sciencias accessorias do modo o mais conveniente e o mais adequado ás necessidades do ensino agricola, tinham movido taes razões o conselho escolar e o governo a permittirem os dois cursos accessorios de introducção e de mathematica, que faziam parte das aulas de primeiro anno do nosso curso agronomico com decidida vantagem do ensino e dos alumnos; idéas falsas de uma economia mal entendida levaram o governo a supprimir os ordenados, ou antes a mesquinha retribuição, que os professores commissionados recebiam pelo seu serviço.

O conselho escolar compenetrado da utilidade e da necessidade de taes disciplinas lidas e frequentadas n'este nosso Instituto, bem como os benemeritos professores commissionados, querendo dar uma prova irrefragavel de que para elles a retribuição pecuniaria vale muito menos do que os grandes fins da instrucção e da educação publica, determinaram representar respeitosa mas energicamente ao governo contra aquella deliberação menos conveniente; e egualmente continuarem a reger gratuitamente aquellas disciplinas, promptificando-se a maior parte dos professores para este serviço! Honro-me em pertencer a uma corporação que procede por modo tão digno e tão desinteressado!

Finalmente, senhores, um outro assumpto deve agora occupar a nossa attenção: assumpto digno de uma corporação scientifica e altamente empenhada na diffusão e no melhoramento do ensino agricola.

Todos nós tivemos a fortuna de conhecer o ex.mo sr. José Maria Grande, primeiro director geral do Instituto Agricola de Lisboa, um dos mais ardentes apostolos do ensino agricola em Portugal: todos nós recebemos d'elle ou valiosos conselhos de amigo e collega, ou sublimes lições de mestre e de professor. Com que saudade e com que veneração guardamos todos nós a memoria d'esses conselhos e d'essas lições?

Pois esse caracter respeitavel, esse collega sempre chorado, esse professor illustre já não existe! uma morte prematura o roubou á sciencia e ao Instituto; e a sciencia e o Instituto representado pelo conselho escolar ordenou que seu retrato fosse collocado no dia de hoje na sala de suas sessões, como uma das demonstrações que lhe era possivel dar do alto apreço em que sempre teve as virtudes, o talento e o zelo pelo ensino agrario do ex.mo sr. José Maria Grande!

Fique pois o retrato do primeiro director do Instituto Agricola de Lisboa, collocado na sala do seu conselho, como modelo para os professores, estimulo para os alumnos e saudosa recordação para todos.

Um milhão de questões sobre agricultura ou os factos mais usuaes da vida agricola explicados pela sciencia.

XXII Digressão

SUMMARIO

O processo gleucometrico do *dr. Guiot* posto em duvida. — Signaes externos da madureza das uvas.—Fallibilidade d'estes signaes.—Quando é que Columella reputava a uva madura. — Em que consiste o exame dos mostos aconselhado pelo *dr. Guiot*.—Quando deve ser feita a vindima.— As castas temporãs e serodias. — Caracter de uma vinha bem emparelhada.— Cada casta tem seu tempo de maturação. — Vinho completo não sae de uma casta só. — Deve a uva madura esperar pela verde? — Inconvenientes e vantagens de demorar a vindima.—Vinhagos classificados e vindimas successivas.—Utilidade d'esta pratica. — O tempero das castas, tenta, mas a lotação dos vinhos, faz. — De que serve retardar as vindimas a quem tem cedo uva doce?—Vinho empatado é um capital morto.—Dois modos de fazer vinho fraco, dos quaes um ensina a perder dinheiro.—Se convirá ou não afrancezar os nossos vinhos finos. — O que se diz a este respeito, póde não ser o que é.—Antes o primeiro na aldea, que o segundo na cidade. —Os vinhos fortes, e os vinhos fracos entre os baldões da vida, e entre os ferros da armazenagem.—Mette-se a viola no sacco com medo de perturbar o somno da patria.

Francisco.—Respeito muito a tua sabença e confesso que tu conheces melhor que nós outros as razões das coisas do campo. Mas lá essa historia da vindima dever ser feita só quando o areometro marcar uma certa quantidade de assucar no mosto, não me tenta, nem me contenta.

Digitized by Google

Thomaz. — É um processo aconselhado pelo dr. Guiot, o meio mais seguro de conhecer que a uva está em boa sasão de ser vindimada.

Francisco. — Ora obrigado! Pois então a gente não vê quando a uva está madura. Não é necessaria grande perspicacia para distinguir o cacho verde do maduro, quando até nem os mesmos cães se enganam.

Thomaz. — Então como conheces tu que a uva está madura?

Francisco. — Ora que pergunta? Para que serve a enchada, não me dirás? Mas vá lá, já que tudo tem a sua razão.

Eu conheço que a uva está madura logo que o bago perde a côr verde, se põe molle e transparente. Quando o pé perdeu a côr verde e quer fazer-se torcido, secco e lenhoso. Quando a parra sécca e começa a cair. Quando o bago se cobre de uma poeira esbranquiçada.

Thomaz. — Nenhum d'esses signaes é infallivel, porque todas essas apparencias podem as vinhas adquirir, sem as uvas estarem maduras, se acaso os calores do estio apertaram cedo. Já *Collumella* nos faz esta advertencia [1].

Francisco. — Não digo que não seja algumas vezes assim. A uva, quando acertam os calores de lhe cairem cedo, fica *aganada* — com a parra murcha e o bago *engunhado*, e á primeira vista parece que já de madura quer atirar para passa. — Mas então a gente tira-se da duvida provando os bagos. Em elles estando doces, está a uva capaz de se cortar.

Thomaz. — Tambem não é seguro este signal, porque bem sabes que ha varias castas de uvas que nunca adoçam, a ponto de perderem todo o seu verdor e aspereza. O mesmo *Collumella* nos faz esta observação [2].

[1] His diebus vindemiæ pluribus regionibus fiunt, quarum maturitatem alii aliter interpretati sunt. Quidam cum vidissent partem aliquam uvaram virescere crediderunt esse vindemiam; quidam cum coloratas et perlucidas uvas animadvertissent: nonnulli etiam cum pampinos ac folia decidere considerassent. Quæ omnia fallacia sunt: quoniam immaturis uvis eadem omnia possunt accidere, propter intemperiem solis aut anni.

Collumella—Re rustica lib. XI.

[2] Itaque nonnulli gustu explorare maturitatem tentaverunt, ut sive dulcis esset sapor uvæ, sive acidus, proinde æxtimarent. Sed et haec ipsa res habet aliquam fallaciam. — Nam quœdam genera uvarum nunquam dulcedinem capiunt propter austeritatem nimiam.

Collumella Re rustica liber XI.

Francisco. — Estás sempre com os auctores latinos a tombos. — Ora sempre queria saber que outros signaes tinha o sr. *Collumella* mais certos do que estes, para mandar fazer a sua vindima.

Thomaz. — Guiava-se *Collumella* pela côr das grainhas. — Era para elle signal certo da maduridade da uva, quando as grainhas perdiam a côr verde e passavam á côr escura [3].

Francisco. — Sim senhor, approvo, por que quando a grainha escurece é porque amadurece tambem, e a semente não póde amadurecer sem primeiro o ter sido o bago.

Thomaz. — Além d'esta razão, ha mais que a mudança de côr das grainhas não póde jámais ser o resultado das circumstancias externas, mettida como está no interior dos bagos, mas sim em todos os casos obra de uma elaboração vital, isto é, da maturescencia.

Francisco. — Então sempre é como eu dizia. Ha pelo menos este signal infallivel, e póde-se bem dispensar a tal experiencia de ir ver quanto assucar ha na uva antes de vindimar.

Thomaz. — Mas se esta experiencia não custa nada a fazer. Entra-se na vinha, colhem-se alguns cachos dos que estão mais adiantados em maturação e espremem-se n'uma pequena prensa de mão. Côa-se o mosto para dentro de uma provetta de vidro, mette-se-lhe o pesa-mosto, ou gleucometro e nota-se o gráo ou divisão a que elle immerge. A graduação do instrumento é descendente, de sorte que quanto mais assucar o mosto contiver, ou mais denso fôr, menos o gleucometro mergulha, ou maior divisão marcará.

Francisco. — Certo é que é simples fazer isso. Mas como hei de eu a final conhecer por esse meio que a uva está em sazão de vindima?

Thomaz. — Se tu fizeres esta experiencia tres ou quatro vezes com o intervallo de seis ou oito dias, has de achar que a uva que te pareceu madura da primeira vez ainda amadurece mais, porque na segunda experiencia o mosto apparece-te mais rico em assucar. Na terceira experiencia póde acontecer que o mosto appareça ainda mais sacharino.

[3] Naturalis autem maturitas est, si cum expresseris vinacea, quæ acinis celantur, jam infuscata, et nonnulli propemodum nigra fuerint.

Collumella Re rustica liber XI.

Digitized by Google

A final farás uma experiencia em que a indicação do gleucometro succederá ser egual á da experiencia precedente, o que te mostrará que a uva não toma mais assucar, ou que cessou de amadurecer. Desde então a uva nada tem a ganhar em ficar na cepa, é inutil a sua persistencia no terreno. É a epoca precisa de ser vindimada.

Francisco. — De modo que, emquanto a uva podér tomar assucar, não está perfeitamente madura e não deve ser vindimada. Esta experiencia serve para dizer se a uva poderá ou não ganhar assucar; emquanto o fôr ganhando não se vindima. Ora eu não estou por estes autos. E vou pôr os meus contras.

Primeiramente direi que a informação do tal gleucometro não póde ser exacta a respeito de todas as uvas, porque nem todas amadurecem ao mesmo tempo. Temos no mesmo vinhedo castas temporãs o bastardo e o olho de lebre, por exemplo, e o arinto a talia e outras castas serodias. Dizes tu, escolhem-se os cachos mais maduros para a experiencia. Ora estes hão de ser sempre os das castas temporãs, e quando estas estiverem no ponto de ser vindimadas, estarão as serodias bastante atrasadas para o serem tambem.

Thomaz. — N'esse caso escolhem-se os cachos mais maduros das castas que forem mais serodias. — Mas um vinhedo que offerece assim castas tão deseguaes na maturação é um vinhedo mal estabelecido. É sempre mal emparelhada a vinha que para dar toda a uva madura, se espera, que metade d'ella seja passa, ou que para ser vindimada a tempo habil, deva uma parte d'ella ser cortada em agraço.

O caracter de uma boa vinha é principalmente que a uva marche par a par na maturação ou a pouco tardar uma da outra.

Francisco. — Isso é bom de dizer. Mesmo que a vinha não fosse senão de uma unica casta não te amadurecia toda á mesma hora. Com que as peras da mesma pereira, os figos da mesma figueira hão de ser colhidos ás camadas e em dias differentes, e queres tu que as cepas andem de parelha. Depois vae lá fazer bom vinho d'uma só casta; se não lotares a uva uma com a outra de maneira a temperar, e corrigir os defeitos de umas, com as qualidades das outras, has de ter sempre vinhos côxos.

Thomaz. — Pois quem diz o contrario. Eu digo que as castas devem ser escolhidas de maneira que produzindo pela sua mistura um vinho completo não sejam comtudo de maturação muito desegual.

Sendo assim, as mais antecipadas poderão esperar pelas outras. É negocio de alguns dias, e durante estes ganha a uva verde, sem que a madura perca [1].

Francisco. — Tu estás a ler! — Com que então a uva madura não perde em ficar na cepa á espera da outra.

Ora suppõe um verão ardente e secco. — Tres quartos da uva está madura, o outro quarto só o estará no fim de uma semana. Mas o calor é tal que se não se vindimar dentro em tres dias toda a uva se fará em passa incluindo a que está verde.

O que se hade fazer? Ha de se perder o vinho de $^3/_4$ da vinha só para ter o regalo de dizer que se não cortou um só bago em verde?

Thomaz. — Isso são casos muito excepcionaes.

Francisco. — E são tambem casos excepcionaes as chuvas do equinocio, e o estrago que fazem se apanham os cachos no vinhedo? — Pela tua idéa de não vindimar a uva emquanto puder adquirir assucar, e de a uva primeira esperar pela ultima vem a deitar as vindimas seguramente a meados ou mesmo a fins de outubro. Ora a este tempo tem já caido chuva em barda por muitas partes.

Thomaz. — Tu exaggeras as tuas razões para as fazer triumphar. Tudo isso são casos anormaes, e quando acontecem salvam-se as colheitas antes de tudo. — De resto nem as chuvas quando não são grossas fazem tão grave damno á uva; nem para dar tempo que a uva atrasada amadureça ha precisão de esperar pelas primeiras invernías.

A demora da vindima, não sendo dilatada de mais não tem senão vantagens [1]. Em quanto que a sua antecipação de alguns dias que seja não traz senão inconvenientes. Mais vale um milheiro de ba-

[1] Car ce raisin qu'il soit mûr en réalité, ou en apparence, peut rester très-utilement attaché au cep en attendant la maturité des autres raisins. *Guiot.* — Cult. de la vigne, et la vinif. pag. 233.

[1] Vendanger le plus tard possible en saison, et alors faire la vendange en une seule fois, en séparant les bens raisins des mauvais raisins, telle est la règle. *Guiot.* Cult. de la vigne et la vinif. pag. 234.

Digitized by Google

gos passados, que um duzia de bagos verdes. — Aquelles demolhados no mosto fazem vinho ainda assim, e em ultimo caso quando toda a uva estivesse passada e o mosto não pudesse sair dos bagos, nem fermentar, havia o recurso de se lhe deitar algumas quartas de agua. Mas com uva verde não se pode fazer mais que vinagre, ou vinho azedo que é o mesmo.

Francisco. — Eu exaggero, heim! Pois tu não andas escorreito da mesma gosma!

Serei cabeçudo, serei, mas porfio em que a tal experiencia é mais coisa de ver, que de aproveitar. Vejo que ella não serve de nada para os annos anormaes. Vindima-se não a tempo, mas na melhor occasião.

Mesmo nos annos regulares é preciso que o vinhedo seja de castas bem irmanadas que andem assim a modo de compasso e perfiladas como um batalhão de granadeiros. Esta especie de disciplina é impossivel. Ha castas, como por exemplo, o *olho de lebre* e a *talia*, que mettem quasi um mez de intervallo entre as suas maturações.

Thomaz. — Não tens razão. Ha um meio de vindimar sómente a uva madura, sem que esta espere pela que ainda está verde.

Porque se hão de estabelecer no mesmo vinhago castas differentes?

Porque se não hade repartir uma vinha em tantos talhões ou vinhagos, quantas forem as castas?

Desta sorte começar-se-hia a vindima pelo vinhago da casta temporã e acabar-se-hia pelo da que é mais serodia.

Este agrupamento das castas de uvas em terrenos separados trazia incontestaveis utilidades.

Os cuidados de entretenimento — as operações culturaes — o fabrico da terra, a estrumação poderiam deste modo ser modificados segundo o que mais conviesse a cada casta.

Poder-se-hia escolher para cada casta o terreno, e a exposição mais adequado. Fazer a poda differentemente a umas e a outras. — Enxertar com melhor conhecimento de causa. — Armar alto estas — aquellas rasteiramente. A estas tirar as parras; áquell'outras conservar-lhas.

Eu estou convencido que emquanto se não estabelecer esta ordem na cultura dos diversos vidonhos, nunca havemos de chegar senão por casualidade a acertar com a cultura propria a cada casta, e nunca havemos de obter o vinho no grau de perfeição que cada casta pode dar.

Francisco. — Agora, sim senhor, isso é que é fallar. Entendo a coisa de egual feitio.

Toda a vida me tem parecido fóra de arte esta misturada e confusão das castas. Acho-lhe seu tanto de selvagem, como é a manada selvagem de toda a alimaria que se deixa andar ao tempo.

Andam por ahi sempre a discutir como se hão de melhorar os vinhos, mas esquecem-se das cepas. Tem-se com os vinhos mil cautelas. Cada vinho tem por assim dizer um capitulo d'educação e de preparo.

Só para as vinhas é tudo a eito, — e rezado por uma mesma cartilha.

É verdade que a classificação e separação dos vinhagos tornaria o trabalho da vindima e da lagaragem mais longos e dispendiosos, mas em recompensa havia a possibilidade e segurança de vindimar toda a uva em bom estado de madureza, e sair um vinho melhor de cada casta.

Thomaz. — Sem esquecer que por este meio, não somente as vinificações seriam convenientemente dirigidas, mas a lotação dos vinhos far-se-hia então com melhor conhecimento de causa. Pois é muito mais facil e seguro compor um vinho pela mistura de tres ou quatro vinhos simplices cujas propriedades se determinam antes, do que misturar os cachos de diversas castas em quantidade que corresponda sempre a um tempero agradavel, e que reuna as qualidades appetecidas no vinho.

Francisco. — Se as vinhas andassem assim apartadas por castas, haviamos de fabricar melhores vinhos, e então teria todo o logar a tua experiencia. Entretanto para te dizer tudo não vejo maior vantagem em tornar a vindima fatalmente dependente da ultima pitada de assucar que a uva possa ainda adquirir.

Que n'outros paizes por falta de calor se demorem as vindimas até ao ponto do bago começar a passar e haja esse extremo apuro e rigor em não cortar os cachos emquanto podem tomar assucar, entendo. Mas nós que temos calor sobejo e uma uva abundante de assucar. Nós que fazemos vinhos dos mais alcoolicos, os quaes parece que não vão estando agora muito na moda ou no paladar dos consumidores, podemos talvez sem inconveniente sermos menos exigentes quanto ao ultimo grau de madureza da uva.

Digitized by Google

Se bem me recordo, tu já me fallaste de alguem que aconselhou aos vinhateiros da Argelia franceza para vindimarem as suas uvas antes da maturação completa, afim de fabricarem vinhos menos alcoolicos, ou mais *afrancezados* e por isso mais vendaveis.

Não nos conviria talvez a nós utilisar esta receita, e em vez de demorar as vindimas, esperando o perfeito grau de madureza das uvas, vindimal-as antes mais cedo?

Thamaz. — E o que ganhariamos nós com isso? Quem terá a lembrança de converter o vinho bom e precioso em vinho inferior? Baixar o rendimento do commercio vinhateiro a menos de 50 por 100, seria uma tonteira inqualificavel.

Francisco. — Mas se os vinhos medianos e fracos tem maior procura, parece que a regra deve ser fabricar os vinhos da qualidade que mais se pede.

E realmente os vinhos fracos hão de ser sempre mais procurados que os fortes. Porque o numero dos consumidores dos primeiros é incomparavelmente superior, ao dos consumidores dos vinhos finos.

Além d'isso os vinhos fortes não são proprios para *pasto,* e póde-se dizer que por cada garrafa de vinho fino que se bebe ao *toast,* tem-se bebido com as comidas um almude de vinho commum.

Thomaz. — O que ganharias tu em criar um porco de oito arrobas, podendo criar um outro com a mesma despeza que te pezasse doze arrobas?

Francisco. — E de que me serve a mim fazer um vinho que tem de estar empatado 4, 5 e mais annos, seja por falta de procura, ou seja pela necessidade de se acabar de fazer? Não é preferivel fabricar um vinho commum que me sae feito logo do lagar, e que posso vender logo depois de feito?

Vens tu com o exemplo do porco. É verdade que perderia, se podendo criar um porco de doze arrobas, criasse um outro de oito arrobas. Mas não é menos verdade que lucro mais, criando n'um anno um porco de oito arrobas, do que em dois annos um porco de doze.

Voltando aos vinhos, direi que um vinho empatado é um capital morto, é como um thesouro enterrado que só começa a ter valor quando é descoberto. Vender um vinho no fim de 5 annos, corresponde a perder 5 vezes o valor d'este vinho, se se pudesse vender a colheita de cada anno nos começos do anno seguinte.

Thomaz. — Toda esta argumentação para aprender a perder dinheiro! Seria o caso de se dizer que o optimo é o inimigo do bom, se se podesse provar que um cachò verde era mais saboroso em vinho que um cacho maduro.

Pois é por ventura necessario vindimar a uva mal madura para fabricar vinhos fracos?

Do mais sempre se pôde fazer o menos.

É muito mais racional enfraquecer os mostos no acto da fermentação, deslassando-os com agua. [1]

Podes ter o duplo, ou o triplo do vinho que te sáe ainda assim de melhor qualidade do que fabricando-o com uva mal madura.

Agora quanto a essa outra questão de saber qual seja preferivel, se produzir vinhos communs, se produzir vinhos finos, entendo como tu que é o mercado quem a pode resolver. Mas o que é muito preciso é averiguar bem as circumstancias do consumo e da producção, e não tomar a nuvem pela deusa.

Francisco. — Dizem que os vinhos francezes tem adquirido em Inglaterra grande voga; que é moda agora o vinho fraco; que os nossos vinhos do Porto vão decahindo do consumo por demasiado fortes. Por tanto lembra-se muita gente que seria conveniente fabricar os nossos vinhos finos com menos alcool, e approximal-os quanto seja possivel do typo e paladar dos vinhos francezes. Aliás estes vinhos, na progressão em que vão, acabarão por matar inteiramente o nosso commercio.

Thomaz. — Se não possuissemos naturalmente vinhos medianos. Se todos os nossos vinhos sahissem naturalmente muito espirituosos. Se os nossos vinhos preciosos fossem diminuindo de extracção em proporção com a estima que vão tendo os vinhos francezes. Se fosse emfim provado que o uso dos vinhos finos tinha sido proscripto, eu tambem não lhe sentia outro remedio.

Mas estes não são os factos.

[1] Il vant mieux, en effet, laisser developper toute la richesse sucrée qui est la base fondamentale de la vinosité, et étendre cette richesse à une plus grande quantité de vin que de supprimer cette richesse, et la proportion que lui correspondrait.

Guiot. Cult. de la vigne et la viniflcat. pag. 222.

Digitized by Google

Os factos são, que os $\frac{2}{3}$ da nossa producção vinicola, são ou podem ser reduzidos ao typo dos vinhos francezes com notavel superioridade de gosto e barateza.

Que o commercio de nossos vinhos finos do Douro longe de ter decahido depois do tratado inglez, que regulou os direitos dos vinhos pelo gráo alcoolometrico, tem antes augmentado de algumas mil pipas.

O que se vê na Inglaterra é um augmento de consumo dos vinhos fracos. Mas não é certo que estes vinhos tenham desalojado os vinhos finos, nem mesmo é provavel que venham a desalojal-os, porque não os podem substituir.

O que é claro é, que ha na Inglaterra hoje maior numero de bebedores de vinhos fracos; o que se explica naturalmente pela maior abastança de meios das classes operarias.

Ora sendo as coisas assim, não vejo necessidade nem conveniencia de mudar o padrão aos nossos bons vinhos do Douro.

Sabes qual era a consequencia de reduzir a vinhetes os generosos vinhos do Douro?

Era de um lado obter tres ou quatro vezes mais vinho d'esta região e um mercado mais amplo, isto é, um numero de consumidores mil vezes maior.

Mas de outro lado perdiamos uma especialidade em que temos a competencia apenas de tres ou quatro especies de vinhos.

E lançavam-nos na vulgaridade em que além de milhares de concorrentes, teriamos a competencia muito mais invencivel da fraude.

Pois sabes muito bem que os vinhos communs permittem todo o genero de falsificações, e não ha partido possivel entre um vinho genuino e outro falsificado.

Mais vale ter um mercado limitado, mas seguro, mas indisputado, que um grande mercado, mas contingente e mal acreditado.

Depois reflecte, que tendo nós agora meio presentaneo de exportar os nossos vinhos communs e de lhes alargar o consumo na Inglaterra, seria crear-lhes uma concorrencia fatal no proprio paiz, e de nenhuma utilidade para o concorrente o leval-os aos mercados estrangeiros de companhia com os vinhos do Douro transvestidos em vinhos ordinarios.

Emfim, far-te-hei uma ultima ponderação que não é para desattender.

E é, que os nossos vinhos finos podem supportar sem risco qualquer armazenagem: podem mesmo correr a mercados longiquos — fazer compridas viagens melhorando até. Os vinhos ordinarios precisam venda prompta, porque muitas causas os podem estragar, e quando se não estraguem não melhoram sensivelmente. — Imagina que perda não seria inutilisar metade de uma colheita do Douro, porque reduzida á condição de vinho ordinario não póde resistir ao empate de uma armazenagem prolongada.

Francisco. — Isso parece verdade. Entretanto cada um arrasoa a seu modo. Em quanto tu dizes que a venda dos nossos vinhos do Douro tem subido n'estes ultimos tres annos, outros com as estatisticas na mão provam que de ha muito tempo elles vão em decadencia.

O que é verdade é que a industria vinicola e o commercio dos nossos vinhos vae n'uma grande anarchia. Ninguem sabe o que é verdade, e nem o governo, nem os interessados procuram instruir-se n'este assumpto tão importante.

Thomaz. — Agora é que tu acertaste. Nem governo nem governados se importam com estes negocios. Dormem todos á sombra dos louros colhidos; e para que nos não passem diplomas de caturras importunos mettamos ambos a viola no sacco e vamos capar os melões que é officio innocente e não perturba o somno da patria.

J. J. Ferreira Lapa.

VETERINARIA PRATICA

Retenção prolongada no utero das pareas ou secundinas, especialmente na vacca. — Extracção destas. — Accidentes da retenção.

É sabido que em condições normaes a expulsão das pareas verifica-se sempre ou no mesmo momento que a do producto da concepção, ou algumas horas depois na egua, na porca, na cadella e na gata; e só passado mais tempo na vacca, na ovelha e na cabra: isto depende do modo differente de união da face externa da placenta com a face interna da madre.

Com effeito, a membrana mucosa uterina das femeas ruminantes com pontas frontaes apresenta numerosas eminencias tuberculosas e pedunculadas, de fórma

Digitized by Google

arredondada ou oval, que são conhecidas pela denominação de *cotyledones*, as quaes estabelecem uma communicação entre ella e os involucros fetaes assás solida e resistente.

Nos solipedes e nos carnivoros, pelo contrario, a adherencia da placenta com a matriz é bastante fraca; faz-se simplesmente por meio de um grande involucro ou cotyledone unico.

Dá-se tambem o nome de cotyledone á porção da placenta a que adhere a eminencia cotyledonar do utero. D'aqui a divisão dos cotyledones em *placentarios e uterinos*.

É essa pois a razão por que os annexos do feto se despegam promptamente na femea da especie cavallina; e são necessarios de ordinario um ou dois dias para se effeituar a completa rejeição na femea do touro.

Acontece não poucas vezes que a evacuação das secundinas se demora por muito maior espaço de tempo depois da parturição se haver realisado, principalmente nas vaccas primiperas e nas que hão parido um pouco antes do termo natural. Ora o retardamento na saida destes orgãos vasculares e membranosos não sómente obriga os animaes a supremos esforços expulsivos, que podem determinar o prolapso da vagina ou do utero, mas tambem é susceptivel de dar logar a outros accidentes não menos perigosos, taes como a *metrite*, a *metro-peritonite* e a *infecção gangrenosa*, ou *metrite typhoide*.

É com o intuito de obviar á manifestação de alguma d'estas doenças que nos campos se procede frequentemente á extracção das diversas membranas do feto.

Esta operação longa e delicada, que só deve ser feita pelo veterinario, executa-se do seguinte modo:

Seguro convenientemente o animal na posição em que deve estar, o operador introduz pela vulva até ao fundo da madre a mão e o braço direitos depois de untados com azeite ou manteiga fresca e descolla cuidadosamente, com dois dedos, um a um os cotyledones uterinos da placenta. Podem fazer-se em seguida injecções com cosimentos levemente adstrifgentes ou com vinho e agua.

Se o cordão umbilical pende fóra da abertura vulvar, é sufficiente muitas vezes, para provocar dentro em pouco tempo a separação das pareas, atar bem atado á sua extremidade livre um peso que exerça sobre esse cordão uma tracção ligeira e continua.

Em fim, quando tiverem decorrido muitos dias, ou algumas semanas depois do parto sem que as secundinas tenham sido rejeitadas e fôr evidente o seu estado de putrefacção, o que é facil de conhecer por causa do mau cheiro que exhalam certas materias que então são expellidas pela vulva, o pratico evitará a operação, porque póde acontecer que a mão e o braço, tendo de estar mettidos durante algum tempo no interior de uma cavidade quente que encerra um liquido sanioso, anegrado e fetido, sejam atacados de pustula maligna ou de infecção septica. Todavia, n'esta circumstancia, ainda se póde recorrer ao emprego dos excitantes diffusivos e do esporão de centeio para activar e dar animação ás contracções da matriz.

As consequencias mais ou menos graves da demora extraordinaria no utero das membranas do feto dão logar á acção redhibitoria, debaixo de certas condições, em differentes paizes da Europa.

——

Dizemos acima que a presença prolongada na madre das pareas póde occasionar o desenvolvimento de differentes estados morbidos, cujos enumerámos de passagem por seus nomes.

Vejamos agora como se revela cada um d'elles.

1.° *Metrite* (inflammação da membrana mucosa da matriz). — A esta grave enfermidade, designada ainda pelos nomes de *hysterite* ou *catarrho uterino*, é muito atreita a vacca.

A affecção sujeita póde ser *aguda* ou *chronica*.

Além da causa directa atrás referida, isto é, da persistencia por largos dias no utero de uma parte ou da totalidade dos involucros fetaes, a metrite aguda póde tambem resultar do aborto, do parto trabalhoso ou normal, da quéda da madre, das manipulações violentas e feitas sem arte por pessoas boçaes para extrahir as secundinas, de fortes contusões sobre a região hypogastrica, do resfriamento subito do corpo, da inflammação das entranhas que estanceam perto da matriz, do desapparecimento rapido das molestias de pelle, da administração immoderada dos medicamentos uterinos, etc.

Digitized by Google

A entidade morbida em questão reconhece-se, sobre tudo quando a phlegmasia é intensa, pelos seguintes symptomas:

Tremores mais ou menos fortes, alguma anciedade, sêde, perda de appetite, ausencia da remoedura, prisão de ventre, pelle sêcca, pelo erriçado, respiração breve, pulso forte e veloz, urinas raras e avermelhadas e com difficuldade na ejecção, secreção lactea diminuida ou supprimida completamente, ubres flaccidos, ilhaes retraidos, tensos e dolorosos, dôr á pressão na parede inferior do abdomen, esforços similhantes aos que teem logar durante o parto, espinha dorsal arqueada e bastantemente sensivel, marcha lenta e penosa. O animal olha de quando em quando para o vasio, agita o rabo, pateia, deita-se e levanta-se alternativamente.

Em fim, além destes phenomenos os labios da vulva são ligeiramente tumefactos, a mucosa da vagina é rubra, quente, intumescida e sêcca no principio, depois humedecida por uma serosidade sanguinolenta ou puriforme que, n'alguns casos, tem um olor desagradavel.

A metrite aguda passa frequentemente ao estado chronico. As outras terminações, taes como a resolução, a suppuração, etc., são mais raras.

Compõem a medicação d'este padecimento a sangria primeiramente na jugular, e depois na saphena ou na veia mamaria, repetindo-se segundo a intensidade dos caracteres inflammatorios, as forças e edade da doente; beberagens tepidas em abundancia de cozimentos de cevada ordinaria ou de sementes de linho com mel, sulphato de soda e nitro; saquêtes cheios de sêmea fervida postos quentes na região lombar; injecções emollientes mornas pela vagina; vapores e fomentações da mesma natureza debaixo do ventre; frequentes clysteres de agua de malvas; e esfregações sêccas ou com vinagre quente nos membros.

A dieta mais ou menos rigorosa, uma larga manta de lã, o repouso absoluto sobre uma boa cama n'um estabulo salubre e bem abrigado, etc., são outras tantas condições hygienicas que contribuem efficazmente para atenuar os effeitos do mal de que se trata.

Durante a convalescença, que é sempre longa, dar-se-ha pouco de comer ao animal: raizes e tuberculos cozidos com especialidade.

A metrite sob a fórma chronica é essencialmente caracterisada pela irregularidade da appetencia e da ruminação, magreza progressiva, murchidão das tetas, alteração do leite, côr pallida da mucosa vaginal, com fluxo mais ou menos consideravel pela vulva de um liquido mucoamarellado ou esverdinhado e de cheiro nauseabundo, o qual liquido adhere á commissura inferior d'aquelle orificio e aos pellos que a guarnecem.

As causas d'esta doença, quando é primitiva, são, pouco mais ou menos, as mesmas que as da metrite aguda.

Boa hygiene e regimen alimentar abundante e sufficientemente analeptico é a principal indicação. Administram-se os tonicos, sobretudo os preparados de genciana, e fazem-se injecções na vagina primeiro de infusões aromaticas, e em segundo logar de decoctos adstringentes.

2.° *Metro-peritonite* (inflammação simultanea da matriz e do peritoneo).— Esta doença é bem mais perigosa do que a metrite, e difficil de remediar; termina ordinariamente pela morte.

Sobresáem entre o grupo dos caracteres d'esta enfermidade a frequencia das colicas, a dôr viva do ilhal á menor pressão, o ligeiro meteorismo do ventre, a difficuldade da respiração e a pequenez do pulso.

Demanda o mesmo tratamento que a metrite aguda.

Deverá ensaiar-se além d'isso, sempre que seja possivel, a administração do calomelanos em alta dóse (2 a 4 grammas para a egua, 5 a 10 centigrammas para a cadella), combinada com as fricções mercuriaes na parede inferior do abdomen.

Esta medicação não é applicavel ás femeas bovinas e lanares, por causa da sua grande susceptibilidade para o envenenamento mercurial.

3.° *Infecção gangrenosa*, ou *metrite typhoide*.— Os phenomenos mais salientes d'este estado pathologico consistem na saida continua pela vulva de materias denegridas que diffundem um cheiro putrido insupportavel e sujam e inflammam a base da cauda, na grande prostração das forças da vida, na coloração amarella e manchas petechiaes das mucosas apparentes, na tremura da respira-

Digitized by Google

ção, lá acceleração e pequenez do pulso, na energia das pancadas do coração, e no olhar sem brilho.

É, como dito fica, a consequencia do estado de decomposição sceptica dos fragmentos placentarios dentro do utero, e da reabsorpção de parte d'estas mesmas materias.

Póde-se combater a affecção sujeita com meios therapeuticos numerosos, se bem que na maxima parte dos casos nada se consegue; os principaes são: injecções desinfectantes na vagina com infusões de macella ou de salva chloruradas, com decocto de quina, com vinho aromatico, com licor de Labarraque, etc.

A medicação interna comprehende os tonicos adstringentes e antiputridos, a genciana e seus preparados vinosos, o chlorhydrato ou acetato de ammoniaco, o alcool camphorado, etc.

Escusâmos acrescentar que não devem nunca esquecer, qualquer que seja o tratamento usado, os cuidados hygienicos.

J. M. Teixeira.

Relatorio sobre a variola ovina que reinou em algumas localidades do Districto de Lisboa, de outubro de 1862 a Junho de 1863.

Um officio recebido do governo civil d'este districto, me deu aviso de que uma doença grassava epizooticamente, havia algum tempo, no gado lanigero, pertencente ao concelho de Alcochete. Mais tarde, no fim do mesmo mez, tive conhecimento de que a mesma molestia reinava em um rebanho que vivia na serra de Cintra, e pertencia ao ex.mo sr. duque de Saldanha.

A doença era a variola, gafeira ou bexigas dos carneiros; é d'ella portanto que tenho a occupar-me, no presente relatorio.

Fui ás localidades referidas, onde examinei os animaes doentes, e fiz o estudo da doença reinante: por isso me compete agora historiar exactamente e com o necessario desenvolvimento, o que se passou n'estas digressões de serviço sanitario.

Devo já dizer que, sendo esta uma das doenças mais bem estudadas, a natureza do assumpto me dispensa de reproduzir n'este logar o respectivo estudo nosographico. Acha-se elle feito com toda a verdade pelos veterinarios mais distinctos, aos quaes presta homenagem o testemunho da minha recente observação e exame.

Em tres localidades penetrou a epizootia: em Pancas, em Cintra e em Alcochete.

A estação invernosa correu secca, porém não fria em excesso; a primavera secca passou, antecipando-se nella o calor proprio do estio. Toda esta quadra correu sobremaneira doentia para o homem e para os animaes, tomando as doenças exanthematicas, n'aquelle principalmente o sarampo e as bexigas, e nestes a variola, uma porporção notavel.

Em Pancas a molestia encontrou o rebanho nas peiores circumstancias. Tinha soffrido, havia pouco tempo, a papeira e a ronha, e por isso estava muito fraco e incapaz de oppor uma resistencia sufficiente aos effeitos produzidos pela bexiga. Assim, a mortalidade foi muito grande, o que bem era de esperar do mau estado em que se achava o rebanho.

Em Cintra e em Alcochete, apezar de não serem tam desfavoraveis as circumstancias, os estragos da doença reduziram ainda muito o numero de cabeças de gado lanigero.

A bexiga é uma molestia epizootica, muito commum no nosso reino, e de data muito antiga. É um dos inimigos mais devastadores da riqueza pecuaria do nosso paiz. Todavia a antiguidade dos males que affligem os gados, e a sua força de destruição só n'estes ultimos tempos levou o governo a tomar providencias adequadas. Desconhecidos teem sido, até aqui, todos os meios que a sciencia recommenda e a pratica de muitos annos lá fóra justifica, empregados no intuito de minorar os grandes estragos que a doença de sua natureza produz.

Em Alcochete ha quatro rebanhos, os quaes não foram atacados com a mesma força e gravidade. Houve a este respeito uma grande desegualdade, que em logar competente farei vêr.

Em geral os pastos escacearam, e por isso os animaes não estavam nas melhores condições de alimentação, o que influiu desfavoravelmente em muitos casos. O rebanho que observei em Cintra, pertencente ao sr. duque de Saldanha, vivia na serra, onde os pastos eram fracos e raros.

Digitized by Google

Dois factos, até certo ponto contrarios se apresentaram em dois concelhos em que estudei a doença. Assim em Cintra pareceu que a molestia era mais mortifera para os pequenos do que para os grandes animaes. Em quanto que em Alcochete succedeu o inverso. Caso analogo se deu quanto á relação dos atacados. — Os veterinarios que tem estudado esta epizootia, negam que a doença estabeleça preferencias em relação ás edades, por isso não se pense que os factos citados, sejam aqui apresentados como uma objecção; porque não teem realmente esse caracter, antes se conformam com certos principios adquiridos ácerca da bexiga, e tomam mais fundamento na influencia das condições de localidade sob que vivem os animaes. Em Cintra, antes de a doença começar a fazer os seus grandes estragos, tinha-se verificado um grande numero de nascimentos, e os animaes recemnascidos, não estando preservados da molestia, eram egualmente atacados, morrendo em maior quantidade proporcionalmente, porque o grande frio da serra e o leite pouco abundante das mães os mantinham em bem desfavoraveis condições hygienicas.

Em Alcochete os recemnascidos provinham de mães que já tinham soffrido a molestia, e, o que é certo, escapavam ao ataque da doença. Isto vem em abono de duas verdades, taes são: que os fetos contrahem no utero a variola das mães e d'ella ficam preservados; e que a variola não ataca duas vezes o mesmo animal.

O desenvolvimento d'esta epizootia é mais benigno na primavera do que no inverno; porque o frio, principalmente quando é humido, contraria na marcha as doenças eruptivas da pelle, occasionando frequentes vezes as metastases.

Em Alcochete a mortalidade, sobretudo em um rebanho, foi consideravelmente grande, e a molestia foi por mim observada em muitas rezes com o caracter maligno, com a forma confluente. Em Cintra só examinei um com a bexiga confluente. Todos os mais individuos denotavam ter padecido a variola benigna. Os animaes novos morriam ordinariamente durante o periodo de febre, isto é não atravessavam, senão mui raras vezes a duração completa da doença. Individuos, tendo apenas algumas semanas de edade, incapazes de resistir ao frio intenso da serra, pouco nutridos porque o leite das mães tambem era pouco, parece-me que foram victimas, na maior parte dos casos das metastases, isto é, da erupção interna.

Em alguns animaes a doença percorria ligeiramente os seus periodos; em outros era mais lenta, mais grave, mais abundante em botões gafeirentos. Em uns atacava apenas a face interna das coxas, as mamas e os sovacos; em outros appareciam, além d'estas regiões, na cabeça, affectando ás vezes muito gravemente a pelle junto das narinas e dos olhos, a ponto de occasionar a cegueira e de determinar a asphyxia.

A suppuração dava logar, não poucas vezes, ao desenvolvimento de grandes focos purulentos e á formação de largas feridas.

As articulações persistiram em alguns casos privadas do seu movimento, o que dependia umas vezes de arthrites que terminavam pela ossificação anormal, outras da retracção dos tendões, outras de feridas penetrantes. Este ultimo exemplo foi observado por mim em uma ovelha, que o dono deixou continuar a viver.

A bexiga manifestou-se em Cintra nos fins de outubro; por consequencia contava já mais de tres mezes, quando tive aviso para ir ensaiar a inoculação, e propôr outras quaesquer medidas que eu julgasse convenientes. Atacou muito irregularmente o rebanho. Nos primeiros tempos mais pareceu uma doença esporadica, do que epizootica; porque era com grande intervallo de dias que um ou outro animal era atacado: e só nos fins de dezembro e principios de janeiro, é que a bexiga desenvolveu a sua força, causando grandes estragos no rebanho.

No concelho de Alcochete manifestou-se, atacando, logo de começo, grande numero de animaes, e continuou, causando por quasi todo o tempo da sua duração perdas muito consideraveis.

Vejamos qual foi o estado em que as coisas se apresentaram aos meus olhos e exame, pelo que diz respeito ás condições hygienicas das ditas localidades.

Em Alcochete, onde, havia pouco tempo, tinha estado o sr. Lima, algumas providencias aconselhadas tinham sido fielmente cumpridas. Eram todas ellas hygienicas, de facil execução e inteiramente do dominio particular. Os animaes doentes eram separados dos sãos, conservados em logar mais abrigado e poupados aos rigores das manhãs.

Digitized by Google

Em Cintra nada se tinha feito, absolutamente nada. Basta esboçar o estado das coisas, para, desde logo, ajuizar das pessimas condições de salubridade em que eram tidos os animaes. O campo, a esterqueira achavam-se juncados de cadaveres dos animaes que tinham succumbido á molestia. As pelles das rezes mortas de bexiga, estavam em grande numero penduradas das vigas da habitação, e da defesa do telheiro. Observavam-se nas pelles grandes manchas lividas, que denotavam a malignidade da variola.

Uma atmosphera pestifera e contagiosa cercava os animaes, de sorte que parecia, nem que fosse de proposito, estarem ajustados todos os meios, para ir pouco a pouco destruindo o rebanho inteiro.

O destino que o cazeiro se propunha a dar ás pelles dos animaes mortos de gafeira, era a venda, contando com o aproveitamento da lã! Uma quantidade, como ainda não vimos, de corvos, pairava na serra, caindo de quando em quando sobre a presa morta, de que havia fartura.

Ou é formidavel o nosso desleixo em assumptos desta ordem, isto é de hygiene pecuaria; ou são excessivas as precauções sanitarias que tomam outros paizes, por occasião de taes epizootias.

Creiamos na exactidão da primeira proposição; porque a sua verdade a ninguem se póde, nem deve, encobrir.

Póde ter havido exaggerações; porém estas só são reprovaveis, quando chegam a auctorisar actos vexatorios, e a atacar a propriedade sem vantagem commum.

Depois desta comparação entre as duas localidades em que estudei a gafeira, sobre as condições de clima, de hygiene; depois de historiadas rapidamente as circumstancias que cercavam os rebanhos, e a maneirá como haviam sido tratados até á minha chegada: passo a considerar a epizootia debaixo de outros pontos de vista, que vou indicar:

A Causas do apparecimento da molestia.

B Rebanhos que soffreram a doença; sua composição e qualidade.

C Duração da epizootia.

D Numero dos atacados.

E Mortalidade; perdas em cabeças e valores, em geral e por cada proprietario.

F Medidas sanitarias prescriptas.

G Inoculação. Numero dos inoculados. Idéas a este respeito. Resultado deste meio preventivo.

A Causas do apparecimento da molestia. — Não me proponho a fazer nesta occasião, a historia das opiniões que differentes veterinarios tem apresentado, ácerca da etiologia da bexiga. É bastante dizer que o mais acertado é aceitar como conjecturas o que a sciencia até aqui tem formulado, a respeito da verdadeira causa da variola.

Em Cintra as idéas que reinavam no vulgo, faziam consistir a causa determinante da bexiga na qualidade da alimentação, opinião ou prejuizo que muito se assimilha á idéa que Ramazzini tinha attribuindo á ferrugem das plantas a causa desta doença.

Parece existir da parte dos veterinarios uma certa reluctancia em admittir a espontaneidade da bexiga: assim é facil ver que quasi sempre, se não sempre, as excogitações tem conduzido a descobrir o contagio como causa effectiva do apparecimento d'esta epizootia, em qualquer localidade,

Nunca esta doença tinha grassado na Inglaterra, apezar da sua abundancia em gado ovino; mas lá appareceu agora. Ignoro se os veterinarios desse paiz já atinaram com a importação de qualquer meio de transporte do virus gafeirento, para d'esta arte explicar a manifestação, pela primeira vez, d'esta destruidora epizootia, nos rebanhos da Inglaterra.

Ocioso será dizer que me não poupei ás investigações, até onde ellas podiam chegar, a respeito do contagio. Para este fim, fiz varias perguntas, ácerca da marcha dos rebanhos, das pastagens, do commercio d'esta especie de gado, do transporte das pelles e das lãs. Apezar de tudo isto, não foi possivel achar um meio de introducção do virus gafeirento, em qualquer das localidades em que a doença reinou.

D'aqui resulta que é forçoso admittir que a doença se declarou espontaneamente, isto é, originada por causas, outras que o contagio, que escapam ao espirito de observação; e que o virus se encarregou, depois, de a propagar, até á sua completa extincção.

Em Alcochete dizem os pastores que a bexiga apparece de tempos a tempos, isto

Digitized by Google

é com longo periodo de intervallo. A ultima vez que ali reinou, foi ha 17 para 18 annos, contado por elles.

B Rebanhos que soffreram a bexiga; sua composição e qualidade. — O rebanho que examinei em Cintra, e que disse pertencia ao sr. duque de Saldanha, compunha-se de 450 cabeças maiores, de raça alemtejana. Em Alcochete a epizootia fez os seus ataques successivos aos quatro rebanhos existentes neste conselho, porém com differente intensidade.

Estes quatro rebanhos, de raça meia merina, compunham-se, antes do apparecimento da epizootia, do numero de animaes que vou apresentar para cada proprietario.

Ill.mo sr. José Luiz	480
» » Francisco Diogo	250
» » Joaquim Antonio Bernardino	270
» » Maciel	360

Em Pancas havia sómente o rebanho do sr. Estevão de Oliveira, que contava umas 300 cabeças, de lã fina. Vê-se portanto que o numero total de cabeças de que se compunham os differentes rebanhos em que a epizootia lavrou, monta a 2110.

C Duração da epizootia. — A bexiga não se declarou ao mesmo tempo em todos os rebanhos; mas appareceu pela mesma occasião, com a pequena differença de alguns dias, nas tres localidades de que tenho fallado.

Em Cintra manifestou-se a gafeira nos fins de outubro do anno proximo passado: ao passo que em Alcochete e em Pancas appareceu, simultaneamente, pelo meado de novembro. No concelho de Alcochete o primeiro rebanho atacado foi o do sr. José Luiz, onde, como veremos, a doença causou maior destruição. Passado algum tempo, isto é, nos primeiros dias de dezembro, foi atacado o rebanho do sr. Joaquim Antonio; e no fim deste mesmo mez succedeu outro tanto ao do sr. Prego, de quem é feitor e sr. Francisco Diogo. Por ultimo a bexiga começou a ferir as ovelhas do sr. Maciel, no fim de janeiro. Foi neste rebanho que a doença durou menos, foi mais benigna e produziu menores estragos, sem causar uma só morte.

Desappareceu do rebanho do sr. duque, no principio de Fevereiro, tendo-se verificado unicamente dois casos de bexiga e de morte depois que me retirei de Cintra, o que me fez julgar altamente efficazes e opportunas as medidas sanitarias que ahi prescrevi, e de que adiante farei menção.

Em Pancas levantou em abril; e em Alcochete teve fim em junho, sendo os ultimos casos muito raros e sem gravidade.

Do que deixo dito se pode estabelecer que a epizootia durou: em Cintra pouco mais de trez mezes; em Pancas, seis mezes; e em Alcochete sete mezes.

D Numero dos atacados. Não poderei, neste ponto, estabelecer com um rigor mathematico a cifra dos animaes ovinos que foram atacados da bexiga; todavia os esclarecimentos que me foram prestados, por todos e sempre com a maior deferencia e boa vontade, auctorisam-me a affirmar que muito proximos da verdade andam os numeros que vou fixar.

Tres questões me vou propor:

Qual foi a cifra dos atacados, em geral e para cada rebanho?

Qual foi a relação dos atacados para os sãos em cada rebanho?

Qual foi a relação dos atacados para o tempo da duração da epizootia?

Foram atacados no rebanho do sr. duque	133
Idem no do sr. José Luiz	350
» » » Joaquim Antonio	140
» » » Prego	120
» » » Maciel	45
» » » Estevão d'Oliveira	200
Total dos individuos atacados	988

Considerando a epizootia nas localidades em que reinou temos:

Em Cintra	133	cabeças
Em Alcochete	655	»
Em Pancas	200	»
Total	988	»

Pelas relações que vou procurar, se conhecerá da intensidade com que a bexiga se manifestou nos differentes rebanhos ou, melhor ainda, se completará essa noção.

Sendo o numero total das cabeças que compunham os seis rebanos 2110, obtemos já um resultado: vem a ser que desta cifra foram atacados mais de 46½ por %. Indaguemos agora qual foi a relação em cada rebanho.

No do sr. duque	29,5 por 100
» » José Luiz	72,5 » 100
» » Joaquim Antonio	51,8 » 100

Digitized by Google

No do sr. Prego	48,0	por 100
» » Maciel	12,7	» 100
» » Estevão d'Oliveira	66,6	» 100

Se tomarmos a duração maxima da epizootia, quero dizer, sete mezes, veremos que adoeceram por dia, termo medio, 4,35 animaes. Vejamos agora qual foi a media por dia em cada rebanho.

No do sr. duque	1,44
» » José Luiz	1,65
» » Joaquim Antonio	0,76
» » Prego	0,79
» » Estevão d'Oliveira	1,20
» » Maciel	0,34

D'aqui se deprehende que a molestia atacou com maior intensidade os rebanhos do sr. José Luiz, e do sr. duque, e com a minima o do sr. Maciel.

E Mortalidade. Perdas em cabeças e valores, em geral e por cada proprietario. — Passo agora a determinar a cifra dos mortos, e a avaliar as perdas causadas pela bexiga nos diversos rebanhos.

Morreram, ao todo, cabeças grandes 304: o que equivale ao sacrificio completo de um rebanho de entre os seis que existiam, e que foram accommettidos pela gafeira.

Estas perdas distribuem-se da maneira que vamos vêr:

No rebanho do sr. duque morreram	83	cabç.	grand.
No do sr. José Luiz	86	»	»
» » Joaquim Antonio	40	»	»
» » Prego	25	»	»
» » Maciel	00	»	»
» » Estevão d'Oliveira	70	»	»
Total	304	»	»

A relação geral dos mortos para o total de que se compunham os seis rebanhos antes da invasão da variola é de 14,4 por 100.

Em cada rebanho esta mesma relação exprime-se do modo seguinte:

No do sr. duque	18,44	por 100
» » José Luiz	17,91	» 100
» » Joaquim Antonio	14,68	» 100
» » Prego	10,00	» 100
» » Estevão d'Oliveira	23,33	» 100

D'esta exposição se deduz que o rebanho que soffreu maior mortalidade foi o do sr. Estevão. Onde a gafeira se mostrou menos mortifera, foi no do sr. Maciel, por que não deu uma unica morte. O do sr. Prego tambem contou poucos casos de morte, á vista dos outros rebanhos.

Procurando a relação dos mortos para o numero dos atacados chegamos ao resultado que vou expôr, e que marca a verdadeira cifra da mortalidade:

Rebanho do sr. duque	62,40	por 100
» » José Luiz	24,27	» 100
» » J. Antonio	28,57	» 100
» » Prego	20,83	» 100
» » Estevão	35,00	» 100
» » Maciel	00,00	» 100

A media geral (por 100) dos mortos para os atacados é de 30,76 por 100.

O que tenho dito até aqui refere-se unicamente a cabeças grandes de gado ovino. Não é possivel saber o numero de recemnascidos que a epizootia destruiu, senão com tal ou qual approximação, e só em geral. Creio que não me afasto muito da verdade, e só o faço para menos, fixando este numero entre 100 a 120. A mortalidade dos pequenos animaes foi maior, proporcionalmente, em Cintra e em Pancas, do que em Alcochete.

Convem saber agora a somma de valores que a epizootia em questão aniquilou á agricultura, á riqueza publica e á fortuna privada. Antes d'isso porém desejo mostrar qual foi, em cada rebanho, a mortalidade por dia, para apreciar a força de destruição com que a bexiga reinou e desenvolveu os seus effeitos:

Rebanho do sr. duque	0,90	por dia
Dito do sr. José Luiz	0,40	»
Dito do sr. Joaquim Antonio	0,22	»
Dito do sr. Prego	0,16	»
Dito do sr. Estevão	0,42	»
Dito do sr. Maciel	0,00	»

Comparando a cifra total dos mortos (304) com a cifra que marca o numero de dias que a epizootia grassou no districto de Lisboa (227 dias): temos que a media da mortalidade por dia, foi de 1,33 para 4,35 atacados por dia, ou, o que é a mesma coisa, 30 1/2 por % cada dia.

Para determinar em valores as perdas que a epizootia causou, procurei saber em cada uma das localidades em que ella grassou, qual era o preço medio rural por cabeça.

Tendo em attenção que a raça dos rebanhos era da chamada de lã fina, de lã pesada, foi o preço dado em cada localidade de 2$000 réis.

A somma das perdas devidas á mortalidade é de 608$000 réis. Além destas perdas é preciso metter em linha de con-

Digitized by Google

ta a diminuição de valor que a molestia produziu nos animaes atacados que se salvaram. Creio não andar longe da verdade, fixando em 15 por % a depreciação media por cabeça.

Tendo escapado 684 individuos, de 988 que foram atacados, (o que dá 69 1/4 por 100 de salvos) attingimos a somma de 205$200 réis, como valor total de depreciação, segundo a base de calculo acima proposta.

Em Cintra a depreciação foi tão grande, que uma boa porção de ovelhas teve de ser vendida, depois que a epizootia levantou.

Relativamente ás cabeças pequenas mortas, julgo que devem representar uma perda antes superior que inferior a 30$000.

D'esta sorte os estragos e perdas produzidos pela epizootia, formam a importante somma de réis 843$200.

Passo agora a apresentar esta perda, distribuida pelos proprietarios dos rebanhos affectados, conforme os elementos ou bases que subministram os dados que acima ficam expostos.

Os proprietarios que experimentaram perdas mais consideraveis foram o sr. José Luiz, o sr. duque, e o sr. Estevão; o que menos soffreu foi o sr. Maciel.

Vou pela ordem da importancia das perdas dispôr o mappa que se segue:

Ill.mo sr. José Luiz.....	réis	257$200
Ex.mo sr. duque de Saldanha...	»	190$000
Ill.mo sr. Estevão de Oliveira...	»	186$750
» Joaquim Antonio.....	»	114$250
» Prégo.....	»	81$500
» Maciel.....	»	13$500
Total	réis	843$200

Medidas sanitarias.— Escusado será dizer que raros meios se podiam aconselhar e seguir pelo lado puramente therapeutico; pois a bexiga é uma das doenças em que tudo ou quasi tudo se espera da hygiene, quando se tomam na devida conta as conveniencias economicas. A minha acção referi-a a tres partes principaes: 1.° hygiene, tendo em vista a saude e interesses do consumidor; 2.° hygiene com os animaes doentes; 3.° hygiene com relação aos animaes sãos.

Com respeito ao primeiro ponto, tive particularmente em attenção olhar que o leite das ovelhas atacadas, e mesmo d'aquellas pertencentes a rebanhos já invadidos pela bexiga que ainda estavam sãs, que este leite, digo, fosse afastado do consumo. Igual cuidado tive, com relação ao uso da carne de carneiro. Entendi que a melhor maneira de proceder era fazer constar aos consumidores, que o leite e a carne eram reputados nocivos á saude; a empregar toda a vigilancia de que a auctoridade local pudesse dispôr, no sentido que fica dito.

Em quanto ao segundo limitei-me a varios conselhos, que se reduzem ao que vou dizer: separar os animaes doentes dos sãos, para com elles se usarem de certos cuidados convenientes; evitar que soffressem o frio e a humidade das manhãs, por serem contrarios á marcha regular da bexiga, fazendo outro tanto de noite; usar da maior limpeza nas camas e habitação; escolher um sitio abrigado; prestar ao gado boa alimentação; ordenhar as ovelhas para prevenir os engorgitamentos mamarios; acidular ligeiramente a agua da bebida ordinaria, com vinagre, quando a febre fosse muito intensa; e na convalescença fazer tomar aos mais fracos decotos de plantas amargas, com um pouco de vinho ou cerveja.

Resta-me fallar do terceiro ponto, isto é, dos cuidados para com os sãos. A principal condição a que cumpria satisfazer, era evitar todo o meio de contagio. Assim, determinando que as rezes mortas fossem immediatamente enterradas, para prevenir o contacto com os animaes sãos, tive isso em vista.

Em presença das circumstancias que descrevi, com respeito ao rebanho que visitei em Cintra, esta medida era urgentemente reclamada.

S. ex.ª o sr. D. Francisco de Almeida, a quem uma intelligencia esclarecida levou a procurar os conselhos e prescripções da sciencia, foi egualmente activo e energico em fazer com que immediatamente fosse cumprida a medida de que fallo. Levei-o ainda a dar prohibição expressa ao cazeiro e ao maioral, de vender ou dar as pelles dos animaes que morressem da bexiga, tendo previamente ordenado que as pelles que estavam estendidas em varias partes fossem destruidas e enterradas. Fiz vêr a conveniencia de que os sãos não tivessem occasião de se juntar com os doentes e de pastar nos mesmos sitios que estes ultimos.

Nenhuma duvida tenho em attribuir ao desleixo que havia com os doentes e com

Digitized by Google

os mortos, a elevada mortalidade que notei em Cintra; porque depois de executadas as medidas de que acabo fallar, apenas adoeceram duas ovelhas, que foram tambem as unicas que morreram depois da minha retirada.

Um outro meio foi ainda posto em pratica para preservar os sãos do contagio e da doença, quero fallar da inoculação, de que vou, por ultimo, occupar-me.

G Inoculação. Numero dos inoculados. Idéas a tal respeito. Resultado.— A inoculação do virus gafeirento é considerada como o meio mais efficaz para livrar o gado ovino da invasão da bexiga.

A gafeiração foi praticada em Cintra, em Pancas e em Alcochete, variando em cada rebanho o numero das ovelhas inoculadas.

Em Cintra, seguindo um methodo expedito, que as circumstancias permittiram, foram inoculadas por mim e pelo meu collega o sr. Lino Emilio, 221 cabeças, sendo quasi todas nas orelhas, e no espaço de 3 horas consecutivas. Morreram duas das que tinham sido inoculadas.

Em Alcochete foram inoculadas 225 cabeças, sendo 8 por mim, e o resto pelo meu collega o sr. Michelis. Em algumas das inoculadas appareceu a bexiga confluente.

As inoculadas pertencem aos differentes proprietarios, no numero que vou indicar:

Ill.mo sr. José Luiz		33
» Joaquim Antonio		80
» Prégo		112
Em Alcochete	Total....	225

Em Pancas inoculou o sr. Michelis umas 50 ovelhas. Succedeu a algumas a queda das orelhas. Houve das inoculadas algumas que contrahiram a bexiga confluente, e d'ella morreram. O rebanho estava já muito atacado quando se lançou mão da inoculação.

Foram, por consequencia, inoculadas 456 ovelhas.

O numero demonstra a boa aceitação que teve, da parte dos lavradores, a operação referida. Com effeito mostraram-se confiados, e o resultado justificou-lhes o conceito que se lhes havia incutido.

Para o rebanho do sr. duque foi mesmo o sr. D. Francisco quem solicitou a pratica da operação. Havia-lhe ellasido indicada por pessoa competente.

O que é facto, é que as ovelhas inoculadas não soffreram mais que a bexiga benigna, á excepção de um ou outro caso, que se póde attribuir á falta de opportunidade, por o animal já estar debaixo da acção do virus, procedente do contagio natural.

O resultado, todavia, que se conseguiu em Cintra não posso, nem devo attribuil-o á inoculação antes do que ás medidas hygienicas de que fallei em logar competente; porque ao lado do 221 ovelhas inoculadas, ficaram ainda umas 100 cabeças que não foram inoculadas.

Demonstrando os bons effeitos de certos meios, não se segue a affirmativa de inefficacia para a inoculação. Em Pancas e em Alcochete os factos provaram bem em favor d'esta; e é quando os espiritos renitentes e avessos ás innovações se compenetram das boas verdades.

A inoculação teria sido de maior vantagem se houvesse sido empregada com mais antecedencia, e em todos os rebanhos visinhos, logo que o primeiro se mostrou invadido.

Termino, dizendo que este relatorio, ao mesmo tempo que abrange uma parte relativa ao trimestre findo em Março, comprehende o que houve de notavel, com relação á saude dos gados, no trimestre decorrido de Abril a Junho.

Intendencia Pecuaria do Districto de Lisboa 8 de Agosto de 1863.

ANTONIO MARIA DOS SANTOS VIEGAS.

Intendente de Pecuaria do Districto de Lisboa.

COMMUNICADO

O valle d'Alcantara

Não vamos consignar aqui as impressões diversas, que a frequente digressão nos campos nos tem gerado. Convencidos de que em geral o solo, seja qual fôr a sua entidade, tem sempre sua aptidão propria de alimentação vegetal; não ha por isso terra, que se não cubra de sua vegetação natural, quando só sob a influencia do tempo e do clima. A selva americana, em grande ostenta o exemplo, por toda a parte onde o peoneiro emigrante não tem abrangido, com a sua correria de devastação. Tambem na America se alarga, a formula egypcia de cultura; como

Digitized by Google

se por toda a parte, diffundisse um Nilo seu limo fecundo.

Lá, progride a continuação desse programma de esterilisação lenta, mas successiva e continua, como no antigo mundo. O homem crescendo, não lhe basta o fructo espontaneo da terra: tem necessidade de destruir para viver, criar depois para se alimentar. Em toda a parte onde mais tem crescido, mais a terra se tem cansado, mais nua, mais escalvada se contempla. Olhemos, e em cada séde das civilisações antigas, na Asia e na Africa, se nos desenrolam esses extensos palmares desertos, onde a vida se extingue incessante, em area cada vez mais larga.

É porque em toda a parte o homem, forma recente da ultima evolução generica do mundo, tudo tem assoberbado: aguilhoado desde o principio por uma necessidade crescente, e selvagem apenas, assenhoreou-se das florestas, que primeiro tinham chegado a constituir-lhe o meio de existencia; lá estabeleceu a séde de suas primeiras *rhazias*, para as despenhar depois nos rios, quando as outras lhe não bastaram. Crescendo e multiplicando-se, nem cresceram os bosques, nem se multiplicaram os rios: da fome nasceu o trabalho, da imitação a industria.

Viu-se cairem as sementes, brotarem as plantas: o selvagem imitou, e a cultura nasceu; della a familia, a cidade. Propagando-se, alargava-se o trabalho, estendia-se a producção, porque se propalava a necessidade; d'ahi surgiu a cultura, cada vez mais extensiva, a invasão successiva dos campos, a extincção incessante das selvas, a evolução constante da seára, mas a depauperação progressiva das terras.

Tal foi a senda agricola até hoje percorrida, nos continentes que se estendem no velho mundo, em cerca da bacia do mediterraneo. As gerações porfiáram nas mesmas praticas, e os campos da Grecia, da Italia e Hespanha, mostram ainda hoje, a mais extensa area de terreno despido e nú, a par dos vestigios de uma vegetação poderosa antiga. A Europa, contempla agora essa extenuação facticia, pensando nos meios d'inverte-la fecundando-a.

A cultura variada segundo a aptidão do solo, intensiva pelas lavouras e pelos adubos, reincidente e concentrada pelos afolhamentos, taes são os recursos que circulam ensaiando-se em toda a parte, para operar a transição. O boi gordo pela terra pingue, a terra pingue pelo boi gordo, tal é o anagramma que symbolisa a cultura moderna. A economia, é a forma ultima da Providencia.

Espairecendo n'estas e n'outras ideas, contemplavamos o panorama magestoso, que rodeia a serra Monsanto. Viamos o oceano escondendo-se em sua mysteriosa immensidade, ao longe Cintra fresca e gentil como a cantou Byron, e o Tejo só, festejando sereno o padrão ultimo, de sua gloria antiga; depois, seguia-se o continente, começando o seu fim occidental por ondulações frequentes e variadas, sulcado por valles suaves, risonhos pela habitação do homem, branqueando aqui e ali disseminada, e por alguns *oásis* de verdura, algum grupo de arvoredo, mas um e outro raros, pequenos; tudo o mais nú, escalvado, sem vegetação. Dir-se-ha, vendo o aspecto adusto e sem abrigo das encostas que no rio terminam, que esta terra foi abandonada pela mão de Deus! reforçando assim o epigramma pungente e verdadeiro de uma de nossas raras illustrações já finada, alludindo á

> Torre antiga e veneranda,
> Hoje tão profanado monumento
> Das glorias de Manuel...

«*E o primeiro edital*, disse ella, *que está logo á entrada de Lisboa, para dizer ao estrangeiro que chega*: — *aqui moram barbaros!*»

E, todavia, era tão facil classificar todos estes terrenos, segundo sua aptidão natural, repartir por cada um a floresta, a vinha, o cereal, o legume; cultivar aqui o prado, n'outra parte o pomo, mais longe a raiz! E facil era, porque o meio desses valles, é porcorrido por veias d'agua, perennes na maxima parte do anno, e perennes em todo elle se as cristas e vertentes das motanhas, estivessem cobertas de arvoredo apropriado ás condições do solo.

Porque é, que não só aqui mas em geral no paiz todo avulta um instincto brutal aboricida? Porque é, que a melhor riqueza das povoações todas — os arvoredos, são invadidos por hordas de selvagens armados de machado, pagos para os arrancar, só porque um proprietario egoista se lembrou de fazer dinheiro, e um especulador desalmado — *quiz fazer carvão!* He assim, que os bellos campos

Digitized by Google

do Alemtejo, ostentam seus magnificos montados successivamente destruidos, parecendo que os terços de Castella os invadiram de novo a talal-os! E, todavia, de sobejo abundam as materias proprias para carvão, e milhões valem as vantagens que as florestas criam, alem de sua exploração illustrada, constituida por cortes regulares, que tantas industrias fornecem!

Valem milhões, diziamos, porque facil demonstrar seria, a filiação da existencia da sociedade, da existencia da floresta, em certas condições. Tudo apparece no mundo para um mister, porque tudo na natureza são harmonias; e uma vez perturbado o equilibrio que as constitue, descáe-se de perturbação em perturbação, cada vez mais larga, até se parar em o nada, de que o — *fiat* — divino fez sair tudo.

Esboçando a traços largos a missão do arvorêdo no meio da criação, faremos presentir a admissibilidade do que dizemos.

Folheando as camadas diversas que estratificam o globo, o homem tem chegado a conhecer, como essas camadas se teem succedido; a presentir, que phenomenos ahi se teem passado. Penetrando nas camadas mais fundas, só mineral diverso achou; não era ainda ali a vida. Esta, sob a expressão vegetal, encontrou-a repousando sobre a primeira, entremeada com ella em massas mais ou menos colossaes e extensas; depois, e sobreposta ainda, apparece a vida animal, nas differentes formas de sua expressão successiva, mais e mais aperfeiçoada, até ao seu ultimo esforço — o homem, que vemos digredir e sumir-se a cada instante na superfice d'elle.

Assim, pois, a vegetação é quem primeiro se implanta nos mais primitivos terrenos: dilata-os insinuando-se pelos meatos que lhe fendem as massas, e forma á custa das parcellas que assim lhes destaca, os rudimentos sedimentosos do que no futuro será a terra vegetal. Depois, expandindo-se na atmosphera, respira n'ella apropriando-se dos elementos de sua substancia que em si concreta, e ganhando ingentes formas, propaga-se no espaço e no tempo, morrendo e reproduzindo-se infindamente, deixando nas entranhas da terra essas massas enormes, do que hoje se chama carvão de pedra e anthracite, suas formas mais abundantes e mais grosseiras, e á superfice — todos os arvoredos que contemplâmos, na diversidade multiforme de suas essencias, e em formas mais mesquinhas que as dos primeiros typos.

Quando a terra foi assim formada, e que assim se purificou o ar da exhuberancia de seus elementos, que vemos concretados nos depositos de que fallámos, a animalidade appareceu; o ar de carbonio, foi substituido por um ar de oxigenio, que o homem respira ainda hoje. Deste modo, o homem deve aos vegetaes, o ar que respira; deve-lhe o alimento que o nutre, que a mesma atmosphéra cria; por isso que a terra é, por assim dizer, um sedimento do ár, onde tudo se gazeifica e liquifaz, para se solidificar nella.

Eis ahi o que se passou, o que se está psssando desde o começo dessa infinda serie de seculos, que constitue a edade da terra.

Nascido, foi ainda a floresta que ao homem deu alimento e abrigo; é ainda ella, que lh'o está dando pela maneira que rapidamente vamos delinear.

Os serviços prestados pelas florestas, podem concentrar-se em sua acção climatologica e nos productos que directamente proporcionam. Sob o primeiro ponto de vista, é incontestavel que são ellas que actuam poderosamente sobre o regimen das aguas das differentes localidades, sobre as temperaturas nos differentes climas, nos effeitos das correntes atmosphericas, e até mesmo na salubridade publica. Sendo por isso ellas, que em certas condições conservam as fontes, regularisam as correntes, attenuam se não previnem as inundações e os seus estragos.

Os arvoredos pelo facto de sua existencie vestindo as alturas e todas as localidades em que os terrenos se não prestam a mais frequente e lucrativa vegetação, são huma necessidade impreterivel. Em pé, obstam ao desmoronamento dos terrenos das vertentes das montanhas pela acção das chuvas; fazem com que estas se infiltrem nesses terrenos, a favor não só da especie de *drenagem* [1] vertical que opéram, mas tambem por que a agua sendo dividida a cada passo pelas hastes vegetaes, adelgaça de volume e demora-se mais,

[1] Vid. o meu artigo sobre a *drenagem*, communicado inserto no 5.º vol. a pag. 408 do *Archivo Rural*.

Digitized by Google

em logar de se despenhar em torrente cada vez mais grossa, acarretando alluviões de terra que se vão depôr por toda a parte no curso e na embocadura dos rios. Assim, fazem com que o impeto das aguas nas encostas e nos valles não seja tão violento, seguindo-se que as inundações, nem são tão volumosas, nem as correntes tão impetuosas, que arruinem derrocando e arrasando os terrenos cultivados.

Bem salientes exemplos de descollamento das terras, nos mostram por toda a parte os diversos systemas de montanhas, que sulcam os continentes, despovoados de arvoredo. Os ventos saturados de humidade, condensando-se em suas vertentes mais frias, cobrem-as de neve ou de chuvas, e a agua que dahi resulta, despenhando-se em volume cada vez maior quanto mais désce, esbarronda as terras sem escora com tanta mais facilidade, quanto mais penetravel a terra é; esta penetrabilidade é multiplicada em extensão immensa, pelas correrias do apascento estival do gado miudo, que abre os terrenos com suas pegadas perfurantes.

Valia bem a pena, que entre nós se attendesse, como tanto merece, que a ovelha e a cabra são animaes eminentemente damninhos. Não poupam especie alguma de vegetal, devastam os arvoredos e arruinam as pastagens, arrancando em logar de cortarem a herva. Os estragos que espalham, são mais graves e mais irremediaveis, que qualquer outra especie domestica. A especie bovina, em condições diametralmente oppostas, devia por toda a parte susbtitui-las.

A Suissa, que ha sessenta annos, em muitos dos seus cantões, permittia livre a pastagem destas duas especies, viu-se obrigada a prohibil-a nos arvoredos do estado e dos concelhos, porque esses arvoredos se despovoavam; e dentro em pouco, as encostas e as cristas de suas montanhas de novo se cobriram de essencias, e de todos os lados recomeçaram seu correr perênne as fontes e os regatos que attrahem a admiração do estrangeiro, pela limpidez e abundancia de suas aguas.

Jámais a população se condensa na montanha desarborisada, no mesmo compacto que na campina. Em muitas partes da Europa, a estatistica official tem demonstrado que ella decresce successivamente. Bastos exemplos nos poderia fornecer o passado, bastantes nos fornece o presente; só a escolha nos faria hesitar; transcreveremos o seguinte:

Nos Baixos-Alpes, de 1846 a 1851 a população diminuiu 5,000 habitantes; de 1851 a 1856 — 2,400. A extensão das terras cultivadas, que era de — 99.000 hectares em 1842. era em 1852 de — 74,000: 25,000 hectares tinham, pois sido, no espaço de dez annos, arrebatados pelas torrentes, ou esterilisados pelos abusos de pastagens!

Segundo mr. de Lavergne, os dois departamentos dos Alpes, que em 1790 contavam — 400,000 almas, teem apenas hoje — 280,000. Esta diminuição da população, começou antes desta época, e parallela ao progresso da diminuição do arvoredo.

Mr. de Ribbe, na sua obra — *A Provença sob o ponto de vista de suas torrentes, e inundações antes e depois de* 1789—verificou, comparando os cadastros geraes, que desde o seculo xv, até ao fim do xviii, a alta Provença tinha perdido a metade do seu solo cultivavel. Esta situação tem chegado a um tal ponto, que mr. Bouville, prefeito dos Baixos-Alpes, n'um relatorio endereçado ao ministro em 17 de março de 1853, expôz assim o deploravel estado do departamento,

« Se medidas promptas e energicas se não tomarem, quasi se poderá marcar o momento em que os Alpes francezes, só serão um deserto. O periodo de 1851 a 1856 imprimirá á população um algarismo novo de diminuição. Em 1862, o ministerio achará uma nova reducção, continua, progressiva no numero dos hectares consagrados á cultura; em cada anno se aggravará o mal, e em meio seculo a França contará ruinas de mais e um departamento de menos. »

Mr. Surell na sua obra classica sobre as Torrentes dos Alpes, insiste sobre o duplo facto bem notavel: «Por toda a parte, diz elle, onde ha torrentes recentes, não ha florestas; e por toda a parte em que se tem desarborisado o solo, torrentes recentes se teem formado; de maneira que as mesmas pessoas que viram cair as florestas, sobre a encosta de uma montanha, ahi viram apparecer desde logo uma multidão de torrentes. Pode invocar-se o testemunho de toda a população do paiz, Não ha povoação em que se não ouça contar a um velho, que sobre tal encosta,

Digitized by Google

hoje nua e devorada pelas aguas, se elevaram magnificos arvoredos, sem uma só torrente.»

Todos estes factos, comprovam a relação, taxada de exaggeração, que mr. Blanqui fez, em 1843, á academia das sciencias moraes e politicas, sobre a situação das povoações dos Alpes. N'essa relação, são assim descriptos os effeitos das torrentes:

«O solo, despojado de arvoredo e de relvas, pelo abuso da desaborisação e dos pascigos, porphyrisado por um sol ardente, sem cohesão, sem ponto de apoio, precipita-se no fundo dos valles, umas vezes em fórma de lava negra, amarella ou rubra, outras em massas enormes, que arremessando-se compactas, galgam pelas encostas com estampido horrivel, espalhando em sua passagem os mais formidaveis estragos.

«Quando de uma altura se contempla, um terretorio assim cortado em barrancos, apresenta a imagem da desolação e da morte. Bancos immensos de cascalho, arrastado pelas aguas, cobrem em espessura de metros grandes espaços de terreno, esmagando com sua cobertura as maiores arvores mesmo... Nada pode expressar a destruição operada por suas alluviões, no momento das cheias repentinas, que em nada similham os accidentes ordinarios do regimen das aguas fluviaes. Não são ribeiras a monte, mas verdadeiros lagos que empurram adiante de si massas de pedras, arrancadas por suas aguas, com uma violencia como a da polvora. Algumas vezes, estas verdadeiras muralhas de cascalho, avançam por si sós, sem se perceber a agua que as impelle, rugindo como o trovão e expulsando adiante de si o ar com impetuosidade; depois, apparecem as ondas de uma agua turva; e passadas algumas horas, tudo tem entrado no silencio que paira neste logares.

«Dou apenas uma imperfeita idéa deste flagello dos Alpes, cujos estragos crescem á vista d'olhos debaixo da influencia da desarborisação, e que converte cada dia uma parte de quatro departamentos em estereis solidões.»

Se a isto fizermos additamento, do que o mesmo auctor diz n'outra parte a este mesmo proposito, temos completado o sudario repugnante dos graves prejuizos que são para a sociedade, os accidentes resultantes da destruição da florestas.

Este additamento é extrahido do relatorio, a que já alludimos, e que se refere ao ponto de miseria extrema, a que as povoações podem chegar, pela destruição dos bosques; por que mr. Blanqui, nos departamentos dos Alpes, viu habitantes reduzidos a aquecerem-se com a combustão da bosta deseccada ao sol; e a partir a machado, o pão que, por falta de combustivel, se viam obrigados a cozer em uma só fornada, para todo o anno!

Tendo pois, indicado o ponto extremo a que se pode chegar pela desarborisação cega e desarrasoada, continuemos na exposição dos effeitos das florestas, por toda a parte em que ellas se elevam vegetando.

Como é que os arvoredos contribuem por sua presença a modificar os climas? Os arvoredos sendo os condensadores naturaes dos vapores aquosos, sempre existentes na atmosphera, pela differença de temperatura; principalmente dos que são acarretados pelos ventos humidos, que se côam atravez da sua folhagem; sendo, de mais a mais, um estorvo permanente á evaporação que se opera nas terras, pela copa que estendem cobrindo-as, póde dizer-se que os arvoredos são os reguladores da quantidade d'agua que em chuva cae e se espalha nas bacias geographicas, principalmente daquellas que mais se approximam das partes centraes dos constituintes.

As chuvas caindo, parte evapora-se apenas caida, outra se imbebe profundando nas terras, e outra ainda escorre percorrendo os terrenos, em camada tanto mais espessa, quanto mais forte é o chuveiro. È a segunda porção, que atravessando as estratificações do terreno, desce até á camada impermiavel, por cima da qual caminha, indo assim alimentar as fontes e os regatos, e, depois de suas confluencias reciprocas, as ribeiras e os rios. Deste modo se espalha por toda a parte, na atmosphera e no solo, a humidade indispensavel empregada na vegetação.

Assim, pois, as florestas ao passo que pelo mechanismo que indicamos, determinam a formação de maior copia de chuvas, pelo facto de sua presença nas cristas e encostas das montanhas, de que escoram os terrenos, estorvam, como dissemos, a formação de torrentes, impedindo por isso as inundações e os seus

Digitized by Google

estragos, e provocando a absorpção de maior volume d'aguas, pela sua maior demora nas terras, d'onde nova garantia, para mais abundante fornecimento das fontes.

O contrario fazem os terrenos núa de vegetação; emquanto os terrenos arborisados, deixam exhalar apenas o minimo d'agua, os primeiros difficilmente conservam a que as chuvas lhe entornam, tanto pela evaporação franca, como pelo escoamento superficial. Aquella que absorvem, essa mesma retêem difficilmente; o sol absorve mesmo a das camadas mais inferiores, e tal é a razão porque de verão seccam as fontes.

X.

(Continúa)

PARTE OFFICIAL

LEI HYPOTHECARIA [1]

Art. 165.° No concurso de hypothecas entre si o pagamento será feito segundo o prioridade do numero de ordem do registro, e se o numero fôr o mesmo, será o pagamento feito *pro rata*.

Art. 166.° As hypothecas, ainda que legalmente constituidas não se achando registrada serão unicamente admittidas a pagamento nos mesmos termos em que o forem os credores communs do devedor, seja qual for a qualidade do titulo de que resultam as dividas.

Art. 167.° A arrematação, adjudicação voluntaria, ou transmissão de algum predio, por qualquer modo feita, não prejudica os privilegios especiaes sobre os moveis que se achavam dentro do mesmo predio ao tempo da arrematação, adjudicação ou transmissão, e continuarem ainda a existir ahi depois d'isso, com tanto que não tenham decorrido mais de trinta dias

Art. 168.° Os onus reaes registrados em numero anterior ao do registro da hypotheca da qual resultou a expropriação, ou em data anterior á da transmissão indicada no artigo antecedente, acompanham o predio alienado, e do seu valor total será deduzida a importancia dos onus referidos.

Art. 169.° Os onus que tiverem sido registrados em data posterior á da transmissão não acompanham o predio.

§ unico. Os mesmos onus registrados em numero posterior ao da hypotheca somente acompanham o predio e determinam a deducção de que trata o artigo antecedente, quando, depois de pagos todos os creditos hypothecarios anteriores, houver excedente no valor do predio, e n'este caso determinam a deducção até á concorrencia d'esse valor.

Art. 170.° A expropriação, por qualquer modo que se verifique, torna exigiveis desde a data d'ella todas as obrigações que oneram o predio expropriado.

Art. 171.° Não haverá differença alguma no concurso entre os creditos que forem representados por qualquer dos titulos que, nos termos da presente lei, podem ser admittidos ao registro.

TITULO VIII

Do processo para a exigencia dos creditos hypothecarios

Art. 172.° Os creditos hypothecarios, que constarem de titulos admissiveis no registro definitivo, mostrando-se effectivamente registrados, e depois de vencidas as respectivas dividas, constituem a base do processo para a expropriação da competente hypotheca.

§ unico. São exceptuados d'esta regra os creditos que resultam de escriptos particulares, embora admissiveis no registro hypothecario.

Art. 173.° Os titulos de que trata o artigo antecedente, dizendo respeito a dividas já vencidas, ou julgadas como taes, têem força de sentença executiva, e serão processados como causas summarias, e com as modificações constantes dos artigos seguintes.

Art. 174.° O credor, cuja divida resultar de algum dos titulos a que se refere a regra estabelecida no artigo 172.°, fará citar o devedor para que lhe pague dentro de dez dias, sob pena de se proceder no fim d'elles a penhora em todos os bens que constituem a hypotheca.

Art. 175.° O devedor será citado em sua propria pessoa no domicilio que constar da certidão do registro, ou no logar em que for encontrado, sendo d'aquelles em que se podem verificar citações.

§ unico. Serão competentes para fazer a citação os escrivães e officiaes de diligencias do juizo de direito ou do juizo ordinario da comarca ou julgado onde residir o devedor; e bem assim qualquer

[1] Continuado de pag. 188.

Digitized by Google

outro funccionario da mesma comarca ou julgado, auctorisado a fazer citações, o que se achar mais prompto á escolha do exequente.

Art. 176.° Se o devedor executado não for encontrado fóra da casa da sua habitação, e achando-se ausente ou fóra d'ella por qualquer motivo, ou se estiver doente, será feita a citação na pessoa que se apresentar para recebel-a por ter procuração do devedor; e na falta d'essa pessoa se verificará a citação immediatamente na de qualquer familiar ou visinho, e bem assim na pessoa do curador geral dos orphãos e ausentes que defenderá os direitos do executado, em quanto este não comparecer em juizo, por si ou por seu bastante procurador.

Art. 177.° Se o devedor não pagar dentro do mencionado praso de dez dias, e não deduzir embargos, terá logar a penhora de que trata o artigo 174.°

Art. 178.° Os embargos que o executado póde deduzir dentro do praso de dez dias são unicamente os que forem fundados:

1.° Em falsidade do titulo constitutivo da hypotheca;

2.° Em nullidade ou extincção da mesma hypotheca;

3.° Em novação ou pagamento provado immediatamente por documento legal.

Art. 179.° Se os embargos offerecidos articularem unicamente materia diversa da que fica mencionada no artigo antecedente, serão desprezados *in limine*, e se mandará proceder á penhora nos bens da hypotheca para continuarem os termos da execução.

§ unico. Se porém os ditos embargos contiverem a materia declarada no dito artigo, poderão ser recebidos com suspensão da execução ou sem ella.

No primeiro caso correm os embargos nos proprios autos; e no segundo correrão em separado, e se mandará proceder á penhora e proseguir nos termos do processo executivo.

Art. 180.° Em qualquer das hypotheses do artigo antecedente, ou os embargos sejam recebidos com ou sem suspensão da execução, serão meramente contestados pelo exequente, dando-se-lhe para isso vista pelo praso de cinco dias, e logo decididos pelo respectivo juiz de direito sem allegações finaes, fazendo-se-lhe para isso os autos conclusos.

Art. 181.° De qualquer decisão definitiva, proferida sobre os embargos, poderão as partes interpor o recurso de appellação para o tribunal competente; mas esta será sempre recebida no effeito devolutivo quando for interposta pelo executado e a execução correrá seus termos.

Art. 182.° De quaesquer despachos interlocutorios proferidos pelo juiz, ou seja nos proprios autos ou em requerimentos avulsos que se lhes devam juntar, não cabe outro recurso que seja o de aggravo no auto do processo.

Art. 183.° A avaliação do predia, que houver de ser arrematado, terá logar nos termos de direito, salvo o caso de se achar já feita judicialmente; mas ainda n'esta hypothese a avaliação se poderá repetir, achando o juiz que assim convem, se a contar desde a primeira tiverem decorrido mais de dez annos.

Art. 184.° O predio hypothecado posto em praça será arrematado, logo que haja lançador que cubra a importancia de quatro quintas partes do valor da avaliação.

Art. 185.° Quando não houver lançador que cubra a importancia mencionada no artigo antecedente, será transferida para outro dia a arrematação do predio; annunciando-se previamente que será arrematado pelo maior preço que podér obter em praça.

Art. 186.° Se o credor exequente, depois de se ter mandado pôr o predio segunda vez em praça; entender que lhe convem a adjudicação do mesmo, na importancia de quatro quintas partes do valor da avaliação, poderá requerer ao juiz que lh'o adjudique para pagamento de sua divida; o que terá logar, se o executado, que o juiz mandará ouvir, não declarar no praso de tres dias que quer offerecer lançador ao predio.

Art. 187.° Não havendo requerimento do credor para se verificar a adjudicação, nem declaração do executado de que pretende offerecer lançador, voltará o predio á praça; declarando-se com toda a clareza nos editaes e annuncios em periodicos, se os houver, que o predio será effectivamente arrematado a quem maior lanço offerecer ainda que seja inferior ao valor por que teria sido feita a adjudicação se o exequente a requeresse.

Art. 188.° A arrematação do predio terá sempre logar pela raiz, seja qual for

Digitized by Google

o valor do mesmo e a quantia pela qual corre a execução; salvo se o credor requerer que lhe sejam adjudicados os rendimentos.

Art. 189.º Se da respectiva certidão do registro constar que nenhuma outra hypotheca se acha registrada sobre o predio arrematado, provando o credor, por certidão authentica, que do referido predio se não devem nenhuns impostos á fazenda nacional, será immediatamente pago pelo producto da arrematação.

Art. 190.º No caso de haver mais hypothecas registradas o levantamento da quantia que tocar a cada um dos diversos credores só poderá ter logar depois de julgados os direitos da preferencia.

Art 191.º Para julgamento das preferencias, na hypothese do artigo antecedente, serão citados pessoalmente ou por editos todos os credoros que tiverem creditos hypothecarios registrados sobre os bens penhorados, e bem assim a fazenda nacional com relação a impostos devidos, para que venham a juizo deduzir seus artigos, e lhes juntem os documentos que tiverem.

§ unico. O praso para os curadores que forem citados pessoalmente será de vinte dias para todos, sem que se lhes mande dar vista dos autos; e será de mais dez dias para os credores que forem citados por editos.

Art. 192.º Findo que seja o praso acima referido, se farão logo os autos conclusos ao juiz, que, em vista da lei e das certidões de registro, fará a classificação de todos os credores que tiverem reduzido artigos; e bem assim de todos os outros que foram citados e os não deduziram, á sua revelia.

Art. 193.º Durante o praso a que se referem os artigos antecedentes poderá qualquer dos credores que houverem de ser graduados deduzir em requerimento, dirigido ao juiz da execução, o que se lhe offerecer contra documentos que lhe conste terem sido juntos por algum dos outros credores a seus articulados ou requerimentos.

N'este caso o juiz, se o julgar necessario, poderá mandar ouvir em termo breve o credor a quem o requerimento disser respeito, dando-se-lhe copia do mesmo.

§ unico. Sempre que as partes quizerem examinar alguns documentos, por si ou por seus advogados, o escrivão lhes dará tambem, sem dependencia de despacho, quaesquer certidões que lhe sejam pedidas. (Continua.)

CHRONICA AGRICOLA

LISBOA, 20 DE OUTUBRO

Depois de uma interrupção forçada de tres mezes, reassumimos a redacção da Chronica agricola d'este jornal, confiada, durante o nosso impedimento, ao nosso estimavel amigo, o sr. Silvestre Bernardo Lima.

Corre o mez de outubro, que é um dos mais importantes, na rotação do anno agricola. Principiam os novos contratos de arrendamento, fecham-se as contas do anno pregresso, ultimam-se as colheitas, começam-se as sementeiras do inverno, reverdecem os prados, refazem-se os gados das fadigas e penurias do estio, em summa, o mez de outubro é a chave, com que se fecha a porta do anno findo, e se abre a do que entra. Se nos é dado ajuizar do novo anno agricola pelo seu introito, diremos, que se apresenta debaixo de bons auspicios. As chuvas do outono vieram mansas e opportunas, e sem prejudicar as colheitas ainda pendentes, dispozeram a terra para as lavras, e sementeiras proprias da estação; aos montados, sobretudo, foram ellas maximamente proveitosas, e não menos ás funcções da engorda suina.

Este anno o mez de outubro, além da sua benignidade meteorologica, far-se-ha notavel nos fastos da agricultura portugueza, pela celebração da exposição agricola de Braga, que segundo o que se espera, deve ser uma festa verdadeiramente esplendida, e em tudo digna da cidade primaz. Estava assignado o dia 16 do corrente para a sua brilhante abertura, porém o receio do máo tempo fez adial-a. Esse receio deve estar desvanecido, porque as chuvas levantaram. O que nos agradaria muito é que o exemplo de Braga contagiasse outros districtos. Este anno foi a capital do Minho, para o que vem, pertence á capital do Alemtejo, e depois á das Beiras.

Augmenta de anno para anno a concorrencia ao Instituto agricola; depois da escola polytechnica e do exercito, é o Instituto agricola a escola superior mais frequentada. Matricularam-se no ultimo anno

Digitized by Google

lectivo, 62 alumnos nos diversos cursos, a saber: 31 veterinarios — lavradores, e 31 agronomos e lavradores; no corrente, estão já matriculados 67, sendo veterinarios — lavradores 35, agronomos e lavradores 32. Entre os alumnos do Instituto figuram muitos filhos de titulares e de proprietarios ricos. A maior affluencia é do Alemtejo. Se hoje nos encantam as flores da instrucção agricola, mais tarde se hão de saborear os fructos.

Retirado, por motivo de molestia, dos negocios da repartição, não tomámos parte no que officialmente se tem feito, no tocante aos estabelecimentos de credito com relação á agricultura. Sem animo de censurar o que se fez, não abdicamos o direito de declarar a nossa opinião. Temos por certo que ella seria imponderavel, mesmo que manifestada fosse, antes de assentadas as resoluções já convertidas em lei, ou prestes a receberem a sancção superior. A nossa voz é pois um echo tardio e fugitivo, que se não ouvirá, senão como protesto esteril, dictado em nome de certos principios, que nós temos por bons e incontroversos.

O maior descredito das instituições liberaes proveio, e provêm da falta de sinceridade, com que os seus proprios defenres as tem querido desenvolver. Adoptam os principios, mas negam-se a deduzir as consequencias. Estabeleceu-se a liberdade da terra. É um excellente principio, pois que é uma condição essencial do progressivo melhoramento da propriedade rural.

Mas quem desconhece que a liberdade da terra, para conferir plenamente todos os seus beneficos resultados, depende do complexo de consequentes instituições? A liberdade da terra demanda a liberdade da producção, e a da producção demanda a do commercio. Enganam-se os que pensam que a liberdade muda de natureza quando se applica a differentes funcções. O principio é sempre o mesmo, nas regiões de phsycologia, nas instituições politicas, ou nas civis. A liberdade é a faculdade de escolher os meios de realisar, conforme as regras do justo, os fins individuaes ou sociaes do homem. Conceder a livre escolha d'esses meios a uma applicação da actividade, da intelligencia, pessoal ou collectiva, e negal-a a outra, é uma patente contradicção.

Em um paiz regido por instituições liberaes, deve ser livre o homem, a terra, as industrias. Estabelecidas as regras geraes, que constituem o direito commum, dentro d'esses pontos forçados, tudo se deve mover livremente. Votamos com toda a força do mais intimo convencimento contra todas as leis especiaes, que alteram, ou modificam o direito commum.

Essas leis ou regulamentos especiaes são vestigios dos foraes antigos, porque agrupam e monopolisam os interesses de certos individuos, ou de certas classes. A lei da imprensa, a lei organica do banco de Portugal, a que se fez para os estabelecimentos de credito agricola e rural, a legislação restrictiva do Douro, os estatutos das companhias, tudo isto são foraes como os que regularam, durante seculos, os direitos, privilegios, e monopolios locaes.

Podem redarguir-nos que a transformação social é lenta, e que as instituições devem respeitar os costumes e habitos nacionaes. Aceitamos a observação, para conservar, até que sôe a sua hora extrema, algumas instituições, anteriormente creadas, mas regeitamol-a com relação ás novas fundações, que devem ter por base os bons principios.

Vejam os resultados amargos da constituição de muitas companhias, regidas por leis especiaes, e collocadas sob a vigilancia do governo. Gerem mal, compromettem os capitaes n'ellas incorporados, porque o governo nada vigia, nem póde vigiar, e os directores ficam apenas incursos na responsabilidade moral, que ninguem lhes torna effectiva. As pessoas sérias attribuem á lei que regula o direito de escrever os maiores abusos da imprensa periodica. O banco de Portugal teria feito assignalados serviços ao commercio, ás industrias e á agricultura, se não fossem os seus odiosos privilegios.

Apoiado n'estas considerações, entendemos, que publicada a lei hypothecaria, não havia mais que deixar aos capitaes a sua maxima liberdade. Associados, segundo a lei commum, ou não associados, elles iriam bater á porta do proprietario, ou agricultor, se n'isso tivessem interesse. Esse interesse compõe-se das garantias, que dá o caracter moral do devedor, o valor da propriedade, o agio do dinheiro e a facilidade da expropriação, — que significa o prompto reembolso do capital mutuado. — A industria de emprestar dinheiro deve exercer-se livremente, como

Digitized by Google

outra qualquer. Se lhe derem foral, isto é, se a monopolisarem matam-na forçosamente. Os capitaes de que dispõem os estabelecimentos privilegiados são sempre insufficientes para acudir a todas as necessidades das industrias, que aparentemente querem proteger. Sobretudo estão fóra do campo da concorrencia, e nós não concebemos, que uma industria se aperfeiçôe, sem essa luta constante. Não se illudam os incautos com as vantagens de um juro fixo e menor do que o corrente no mercado actual. O dinheiro é uma mercadoria, cujo preço está sujeito ás leis economicas, que determinam o valor das coisas vendaveis. Quem nos diz a nós, que o dinheiro, d'aqui a um anno não correrá no mercado a 3 ou a 4 p. c.? Em summa, nós entendemos, que a epoca dos monopolios e privilegios, é incompativel com os progressos da civilisação, que é o complexo de todos os aperfeiçoamentos sociaes.

Registamos sempre com muito prazer todos os factos, que revelam o progresso da nossa agricultura, em qualquer dos seus variados ramos. De um documento official extrahimos a seguinte nota indicativa da producção da manteiga e queijo, no districto de Aveiro com relação ao anno de 1862:

Concelhos		*Manteiga*	*Queijos*
Arouca.....	Kil..	2.325	389
Coimbra.....	»	17.626	–
Oliveira d'Azemeis...	»	9.500	–
Oliveira do Bairro....	»	168	–
Sever.....	»	260	–
		29.866	387

O augmento da producção dos lacticinios testemunha o desenvolvimento da riqueza pecuaria, que é a base do progresso agricola. São ainda bem imperfeitos os processos, entre nós usados, para a fabricação da manteiga, todavia ha uma tendencia bem pronunciada para o seu aperfeiçoamento.

Já por vezes dissemos, que a provincia do Alemtejo, como que acordando de profundo somno, marchava a passos largos, para se collocar á frente da civilisação rural. Notamos nos proprietarios transtaganos grande tendencia para os melhoramentos agricolas, mormente no ramo pecuario, e com particularidade no que respeita ao apuramento da raça cavallar, e suina. Agora tratam de introduzir as melhores raças de porcos inglezes, e pelos ensaios já feitos reconhece-se que estes se avantajam aos do paiz. São mais rusticos, sadios e bons comedores, engordam mais depressa, e apresentam mais peso, principalmente em carne magra. O Alemtejo presta as melhores condições para a industria suina, em ponto grande. Ha criadores que criam e engordam milhares de porcos. O nosso presado amigo o sr. Ramalho Perdigão, tem este anno 3:189 cabeças de gado suino, a saber: 1:213 cabeças a engordar nos montados, e 1:976 de criação.

Os jornaes estrangeiros, que temos á vista, dão testemunho dos perseverantes esforços que por toda a parte se fazem para melhorar as condições da agricultura. É notavel que em quasi todos os paizes da Europa se sintam as mesmas necessidades. A carestia da carne é geral, e geral a preoccupação dos espiritos, na indagação dos meios concernentes a desenvolver as industrias, que pódem fornecel-a a preços commodos.

No programma para as dissertações, que em concurso devem ser premiadas, pela *R. Accademia di Agricoltura* de Turim, lê-se o seguinte:

« Em vista da consideravel facilidade das « communicações, pelos caminhos de ferro « e pelas novas e regulares linhas de na- « vegação; considerando como tem aug- « mentado o preço das carnes, e que mui- « tas terras da Italia são aptissimas para « produzir abundantes e optimas forra- « gens; tendo talvez chegado a opportu- « nidade de introduzir e criar na Italia ra- « ças de gados especiaes, proprias para a « producção de carne, convirá:

« Indicar os caracteres e qualidades das « principaes raças de quadrupedes domes- « ticos, destinados a adquirir rapida e con- « sideravel engorda; mostrar quaes as na- « ções que mais se tem distinguido nesta « industria; notar as difficuldades que en- « contraram e os resultados que obtive- « ram, tanto conservando as raças puras, « como empregando reproductores para « obter bons mestiços; finalmente investi- « gar, se convém á Italia introduzir nas « suas provincias raças novas ou melhora- « das, e em que provincias mais particu- « larmente; observando, se melhor será « conservar puras as raças, ou empregar « reproductores para modificar as raças in- « digenas »

Digitized by Google

« Premio—medalha de oiro do valor de 80$000 réis.

« Tempo—um anno. »

Nós é que não devemos olhar com indifferença para este assumpto, que é de summa importancia. Aos esforços alheios devemos unir os nossos, porque a causa é commum.

Por esta occasião, e visto que vem a proposito, lembraremos que seria para nós de grande alcance, aproveitar os inexgotaveis recursos que nos offerecem as possessões de Africa. Na provincia de Angola é espontanea a criação bovina. Ali poderia estabelecer-se com facilidade a industria da preparação da carne secca e salgada, que serviria tanto para o consumo do reino, como para fornecimento da marinha. A iniciativa deve partir do governo, auxiliando qualquer empreza que se proponha ao indicado fim.

R. de Moraes Soares.

PARTES AGRICOLAS

Faro 3 de outubro. — As sementeiras de feijão serodio, batatas e hortaliças apresentam aspecto regular. As colheitas de amendoa, figo e alfarroba foram mais mediocres que se esperava. A novidade de azeite foi quasi nenhuma. A producção vinicola foi, pela maior parte, inferior á do anno passado.

Castello Branco 15 de outubro. — Os milhos serodios promettem uma producção regular. A producção de feijão é bastante inferior, e a do vinho foi mais que mediana. A pouca azeitona que tinham os olivaes tem-se ultimamente perdido, por isso a producção do azeite deve ser muito escassa.

Os montados teem bastante castanha e menos bolota. Os arvoredos apresentam bom aspecto. As sementeiras de trigo temporão, de centeio e cevada estão no seu começo.

PREÇOS CORRENTES DOS PRODUCTOS AGRICOLAS

2.ª quinzena de Setembro de 1863

MERCADOS	CEREAES — ALQUEIRE DO MERCADO				MEDIDA METRICA	MERCADOS	LEGUMES E BATATAS — ALQUEIRE DO MERCADO			MEDIDA METRICA
	TRIGO	MILHO	CENTEIO	CEVADA	Lit. Cent.		FEIJÃO	FAVA	BATATA	Lit. Cent.
Bragança	573	—	432	—	13,98	Bragança	—	—	135	13,98
Chaves	617	370	380	325	14,98	Chaves	693	—	145	14,98
Villa Real	800	520	500	360	15,68	Villa Real	986	—	210	15,68
Amarante	880	600	580	400	19,34	Amarante	876	—	180	19,32
Porto	833	560	530	460	17,45	Porto	760	800	415	17,45
Villa do Conde	855	510	505	500	17,34	Villa do Conde	704	—	280	17,34
Braga	755	500	440	465	16,00	Braga	711	—	335	16,01
Guimarães	845	540	515	600	19,32	Guimarães	697	—	240	19,32
Caminha	1:250	600	650	—	20,68	Caminha	986	—	300	20,68
V. do Castello	840	460	440	500	17,35	V. do Castello	804	—	270	17,35
Aveiro	650	500	550	320	13,16	Aveiro	500	300	200	13,16
Coimbra	—	—	—	—	13,10	Coimbra	—	—	—	13,10
Lamego	780	520	470	—	15,60	Lamego	890	—	210	15,60
Vizeu	580	400	360	360	14,80	Vizeu	466	—	220	14,80
Guarda	585	420	450	300	14,43	Guarda	493	—	260	14,43
Pinhel	590	400	375	290	13,32	Pinhel	—	—	240	13,32
Cast.º-Branco	600	440	480	330	14,82	Cast.º Branco	661	—	175	14,82
Covilhã	720	440	530	410	15,76	Covilhã	573	—	185	14,76
Leiria	645	405	480	460	13,76	Leiria	440	560	180	13,76
Abrantes	536	400	400	360	14,15	Abrantes	533	—	240	14,15
Alcacer do Sal	637	400	360	360	14,20	Alcacer do Sal	—	—	—	14,20
Lisboa	690	455	430	360	13,80	Lisboa	626	360	204	13,80
Setubal	653	420	340	340	13,18	Setubal	—	—	—	13,18
Evora	555	420	380	280	13,46	Evora	933	500	220	13,46
Elvas	—	—	—	—	13,24	Elvas	—	—	—	13,10
Portalegre	—	—	—	—	13,20	Portalegre	—	—	—	13,20
Béja	—	—	—	—	13,34	Béja	—	—	—	13,34
Mertola	—	—	—	—	16,34	Mertola	—	—	—	16,34
Faro	860	750	650	500	16,28	Faro	1:200	700	240	16,28
Lagos	635	500	440	360	13,40	Lagos	643	500	249	13,30
Tavira	703	605	525	380	13,60	Tavira	—	—	240	13,60

Digitized by Google

MERCADOS	LIQUIDOS: ALMUDE DO MERCADO — VINHO	LIQUIDOS: ALMUDE DO MERCADO — AZEITE	MEDIDA METRICA — Lit. Cent.
Bragança	1:440	6:240	25,80
Chaves	2:250	5:465	25,20
Villa Real	1:440	6:825	28,80
Amarante	1:500	4:550	24,37
Porto	3:840	5.100	25,20
Villa do Conde	3:000	5:700	26,64
Braga	902	5:075	23,98
Guimarães	1:275	5:100	24,37
Caminha	1:320	5:800	24,00
V. do Castello	1:960	5:000	22,92
Aveiro	1:440	3:000	17,06
Coimbra	—	—	16,75
Lamego	1:980	5:250	24,30
Vizeu	1:350	4:800	23,00
Guarda	1:900	4:500	22,60
Pinhel	1:350	4:000	19,20
Cast. Branco	2:000	4:000	25,00
Covilhã	2:000	4:625	24,00
Leiria	800	2:950	16,80
Abrantes	1:600	3:150	17,64
Alcacer do Sal	—	—	19,68
Lisboa	1:600	4:116	16,95
Setubal	—	—	15,36
Evora	1:200	3:000	17,02
Elvas	--	—	17,76
Portalegre	—	—	22,56
Béja	—	—	16,68
Mertola	—	—	21,60
Faro	1:600	3:100	18,48
Lagos	1:440	3:200	17,16
Tavira	1:450	3:350	17,40

PREÇOS CORRENTES DOS CEREAES

DOS PRINCIPAES MERCADOS

2.ª QUINZENA DE SETEMBRO DE 1868

Por hectolitro (7,24 alq., medida de Lisboa)

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual.	TRIGO — P. medio	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Allemanha					
Stettin	4:545	4:500	3:240	—	2:700
Colonia	4:140	3:879	3:033	—	—
Hamburgo	5:139	4:716	3:240	3:384	2:700
Moguncia	5:040	4:950	3:537	3:312	2:160
Belgica					
Bruxellas	—	4:815	2:988	—	3:024
Antuerpia	—	—	—	—	—
Gand	—	4:487	2:952	3:240	3:105
Lovania	—	—	—	—	—
Mons	—	4:716	3:033	3:339	2:880
Estados-Un.					
New-York	4:770	4:365	2:880	—	—
Egypto					
Alexandria	3:042	2:970	—	2:160	—
Smyrna	—	—	—	—	—
França					
Paris	4:428	4:239	2:610	2:997	2:772
Ruão	4:230	3:960	2:520	2:250	3:330
Nantes	3:987	3:924	2:574	3:069	2:340
Lyão	4:320	4:275	2:430	3:060	2:790
Marselha	4:500	4:410	3:060	2:610	3:780
Argel	4:914	4:329	—	2:340	2:610
Hespanha					
Barcelona	—	—	—	—	—
Santander	7:335	7:290	—	—	—
Valladolid	—	—	—	—	—

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual.	TRIGO — P. med.	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Hollanda					
Amsterdam	5:436	5:382	3:600	3:330	3:060
Inglaterra					
Londres	5:094	4:437	—	2:952	2:448
Liverpool	—	—	—	—	—
Italia					
Turim	4:860	4:680	2:925	2:565	2:196
Milão	4:473	4:617	2:770	2:970	2:475
Portugal					
Lisboa	5:357	4:995	3:113	2:606	—
Porto	4:972	4:773	3:036	2:635	—
Russia					
S. Petersburgo	4:680	4:230	4:095	—	2:970
Odessa	4.230	3:465	2:160	1:800	2:160
Suissa					
Bazilea	5:040	4:860	—	—	—
Zurich	—	5:247	—	—	—

PRAÇA DE LISBOA

ESTADO DO MERCADO EM 14 DE OUTUBRO

Trigo do reino rijo	600	700	o alq. ou 13,80 litro
» » molle	650	720	» »
» das ilhas	460	600	» »
» estrangeiro	600	640	» »
Milho do reino	400	440	» »
» das ilhas	300	320	» »
Cevada	320	340	» »
Centeio	380	400	» »
Azeite	3;600	o alm. ou 16,95 lit.	
Vinho tinto	75:000	85:000	a pipa.
» branco	85:000	95:000	»
Vinagre tinto	34:000	40:000	»

Aguardente de 30 graus (encascada)	138:000	a 144:000	pipa
Amendoa em miolo doce do Algarve	3:100	a 3:200	14,688 k.
Amendoa em casca couca	900	950	13,80 lit.
» dita molar	700	a 750	»
Arroz nacional	1:150	1:300	14,688 k.
Batatas	220	a 240	»
Carne de vacca (6 arrob.)	—	9:000	barril
Dita de porco (6 arrob.)	—	16:000	»
Cera branca em grumo	400	430	459gr.
Chouriços	4:500	4:600	14,688 k.
Paios	—	900	duzia
Presuntos	4:200	4:400	14,688 k.
Toucinho (barril)	3:600	a 3:800	»
Cebollas	70	80	mólho
Cortiça 1.ª qualidade de 1 poll. para cima	7:200	a 9:600	58,762 k.
Dita 2.ª qual. de 1 poll. para cima	3:000	a 4:000	»
Dita delgada fina 3/4 até 1 poll	5:000	a 7:000	»
Dita ordin. para pesca	1:600	a 2:200	»
Farinha de trigo	8:500	9:500	»
Figos do Algarve comad.	680	a 700	14,688 k.
Ditos brancos	580	600	
Laranjas doces	—	a —	cx.ª p.
Sarro de vinho tinto	—	4:500	14,688 k.
» » branco	4:900	—	»
Sal	--	2:000	»

PREÇOS DOS SEGUINTES GENEROS EM LISBOA

EM 14 DE OUTUBRO

Carne de vacca	kilog.	250
Vitella	»	300
Carneiro	»	200
Pão de trigo de 1.ª qualidade	1/2	50
Dito de 2.ª dita	»	45
Dito	»	40

Digitized by Google

RELATORIO

SOBRE O HORTO MEDICO-AGRICOLA NO ANNO DE 1863-1864

Havendo nós já começado a noticia sobre o bacello francez plantado no Horto Medico-agricola, e cumprido-nos continuar, vamos referir o que desde então, se ha passado:

Logo em dezembro do anno proximo findo, se podaram muitos bacellos, porque a esse tempo bastantes nos foram pedidos de todas as qualidades, e nós não achâmos inconveniencia em fazer n'este clima a poda temporãa, quando menos em bacellada, onde até a julgâmos de grande vantagem.

Nos principios de fevereiro podaram-se todas as outras videiras, escavando-se em seguida, limpando-se da *casca velha fendida*, e mais ou menos despegada, sem molestar os *botões*, esfregando-se, depois, muito bem, e mesmo com as mãos, a cêpa, até ao fundo da escava, e cortando-se cerceas, com o peto do podão ou a navalha de volta, todas as *raizes superficiaes*, que se encontravam, e finalmente ao ficar a cêpa muito limpa, tanto da terra como da casca velha, isto é, ao descobrir-se-lhes mais facilmente grande numero dos *olhos* chamados *mortos*, dos quaes varios se denotam por umas *verrugas* ou *felpasinhas acastanhadas*, eram-lhes tirados estes, como é pratica no Douro, e do mesmo modo que lá fazem, fincando-lhes a unha por baixo, ou com o auxilio do peto do podão.

Não obstante termos feito, este anno pelo geral, a póda em época bem approximada á do anno passado, consideramol-a um pouco tardia, o que em parte teve logar, por querermos repartir egualmente no maior numero, e sem perda de tanto tempo, os bacellos que até á ultima nos fossem pedidos, e, de feito, enviaram-se, nesta occasião, tantos bacelleiros, quantos era possivel, de muitas variedades, para os diversos lavradores que os solicitaram.

Mas, explicando-nos, dizemos que fizemos desta vez a poda um pouco serodia, (por ser em bacellada), especialmente porque o janeiro e o fevereiro deste anno correram aqui tão seccos e tão temperados, que nos fins d'aquelle já se encontravam todos os freixos vestidos de tenras folhas, bem como os chorões, muitas amoreiras de egual forma ou proximas d'isso, e grande parte das arvores muito abotoadas, como por exemplo, o choupo, que era, entre estas, das mais adiantadas. Muitas videiras vimos, tambem nesta epoca, e em varios sitios, arrebentadas, e pela maior parte de botões mui grossos. Desta sorte tendo de fazer-se a *empa*, *erguida* ou *atada*, como nos aconteceu, encontrando muitos bacellos já de tenros pimpolhos, e outros em boa parte proximos a arrebentar, é este grangeio muito mais difficil e demorado, tendo sobre isso o grande inconveniente de se despegarem grandes numeros de olhos ou dos referidos pimpolhos, por mais habil e cuidadoso que seja o operario.

Muitas vezes não são só estes os prejuizos causados na empa tardia, mas estalam tambem, mais facilmente, as videiras, e até quebram completamente, com particularidade junto ao *gemedouro*, ou, as mais tortuozas, no sitio em que apresentam algum maior torulo ou nodosidade.

São estes os inconvenientes da poda serodia, e por tanto da empa tardia, que todos os viticultores conhecem muito bem, porém que muitas vezes se é obrigado a soffrer, pelo modo diverso por que corre o tempo, ou por o maior numero de trabalhos desta natureza; mas que se podem, em taes casos, attenuar começando a poda nas vinhas mais bem expostas e vigorosas, e concluindo-a nas mais fracas e de sitios menos aquentados; e do mesmo modo em seguida, e com a opportunidade precisa, a empa.

Fez-se, entende-se, a cava antes da empa e depois da poda, mas tambem, nos principios de fevereiro, para enterrar, á excepção do escalracho que se lançava fóra da bacellada [1], a herva, que já era muita e grande, limpando-se, ainda com as mãos, os pés das videiras, que por acaso tinham escapado a esta operação, e tirando-lhes, igualmente, todas as raizes superficiaes, que se lhes encontravam.

Por occasião da cava muitos foram os bacellos que este anno plantámos, porque muitos eram os espaços a povoar; e na margem de Leste, onde os primeiros postos, por mal sasonados, rachiticos e mui resequidos, tinham morrido pela maior parte,

[1] Oxalá se podesse fazer o mesmo á praga da junça!

Digitized by Google

conforme haviamos dito no nosso precedente relatorio, repovoaram-se tambem, quasi todos os escapos, porque attenta sua origem, mal viviam e não medravam.

Alem d'isto, todas as vezes que, por acaso, se encontravam bacellos, que em más circumstancias, por não haver outros melhores de sua variedade, se houvessem plantado, que pouco ou nada se faziam, e que á falta de bacellos proprios, se não podiam retanchar, eram depois de muito bem limpos, na occasião da cava, escavados mais profundamente, que de ordinario, e cortados rentes ou *olhetados*, na probabilidade de, por este modo, poderem arribar.

Nos taboleiros dos dois corpos principaes ou talhões, entre bacellos e algumas mergulhias, que entendemos já poder fazer, foram 267 pés de vide que se metteram; faltavam então 55, mas morrendo d'aquelles 30, virão no anno seguinte a preencher-se com 85 bacellos, os curtos espaços que lhe restam a povoar; de sorte que, pode affiançar-se que se este anno demos muitos *sarmentos*, no seguinte muitos mais poderemos dispensar, especialmente, porque a maior parte das novas videiras teem puxado d'um modo, que parecendo fabulosa a sua descripção, simplesmente diremos agora, que não temos esteios que as sustenham, o que n'outro logar melhor se verá, e não obstante terem sido decapitadas por varias vezes. Tambem por isso já em o anno seguinte começaremos a considerar, na primeira plantação, os pés que de harmonia com sua robustez houverem a cepa da necessaria altura, como vinha feita, dando-lhe a póda propria e empando-as; e modificaremos estes grangeios, ao menos, em todos os outros pés, que, apezar da sua robustez, se não possam sujeitar ao mesmo governo.

Em redor da bacellada, isto é, no topo das ruas, que separam os taboleiros ou as diversas qualidades de videiras, nos logares onde tencionamos fazer ramada, metteram-se 41 pés de vide, das quaes morreram 8, que é o numero dos que lhe faltam.

Na margem de Leste repovoamos 40 bacellos, das quaes morreram 7, faltando-lhe este numero d'elles.

Em summa pelos poucos bacellos que o anno passado era possivel metter, tinhamos então 481 pés de vide, restavam-nos a assentar 433, mettemos este anno 348, e deduzindo os que morreram (45), ficaram ao todo, e simplesmente, 100 pés de vide por plantar, o que quer dizer, que em se preenchendo os poucos intervallos que restam, ficará a nossa bacellada composta de 913 pés de bacello, o que enganará olhando para o todo, e calculando approximadamente, por ser o terreno muito plano e egual.

Os bacellos foram postos sempre com os mesmos cuidados, que os da primeira plantação e os da segunda, e cortada quasi rente a *parugem*, como alguns dizem, isto é, *olhetados*, convenientemente, o que egualmente fizemos aos do anno precedente.

O costume de olhetar, essencialmente uzado por toda a parte, no 1.º anno, e muito para os lados de Torres Vedras, e, em varias partes, por 2 ou tres annos, não o é aqui em vigor, como em muitas bandas. O que n'estes sitios se costuma é ir deixando, na poda, até ao 4.º ou 5.º anno, de cada vez mais um, ou geralmente, dois olhos, isto é, até ao ponto em que o bacello tenha a altura de cepa, e corpo sufficiente, para ser considerado videira feita, e se lhe deixar então a vara ou *carga* com que possa. É isto, o que, tambem até agora, temos ido praticando na primeira bacellada, que mettemos, mas não na 2.ª como acabamos de ver; nem na 3.ª e 4.ª o faremos porque cremos, já para nós, que o melhor governo, pelo menos, dos dois ou tres primeiros annos, quanto á póda do bacello, será egualmente, o de olhetar sempre, e bem curto, inclusivé, no fundo de uma boa escavação.

Este systema não poderá ser defectivel, porque os bacellos sendo olhetados, até ao ponto e occasião em que lancem por debaixo da terra um ou mais formidaveis renovos ou vergonteas, dos quaes se escolha o de melhor sarmento para lhe deixar, e á altura em que a cepa convenha, esta ahi ficará feita de novo tambem; será uma cepa mais sadia, direita, e vigorosa, ao cabo d'algum tempo, sem as muitas *cicatrizes*, ou mesmo *feridas*, *voltas*, varios e grossos *torulos* ou *callosidades*, e, ainda, sem o inconveniente, que ha, de quebrarem, pela maior ou menor contorsão, que por taes casos geralmente, na erguida sempre se lhe é obrigado a fazer.

Como referimos, algumas mergulhias se fizeram já este anno, não por mergulhões

Digitized by Google

deixando em pé a planta mãe, como muito bem se faz por toda a parte, quando se trata de repovoar a vinha velha, sem lhe diminuir a fertilidade, operação a que chamam na provincia do Douro, e outras provincias *atamancar* ou *atamanca*, e que quadra perfeitamente; mas *deitando de cama* toda a videira ou de *cabeça*, como se diz, isto é, fazendo uma vala, só para um lado, do comprimento necessario, até á profundidade do unhadouro, onde bem se escavava (em roda do olho, diziam os operarios), até que, podendo o bacello, a não se emparar, abater por si e sem estalar, se deitavam e estendiam as convinientes varas mães ou naturaes, deixadas opportunamente com todo o seu comprimento sobre a mesma vala, e se curvavam á conveniente distancia: a mais curta, ou a que se havia de tirar mais madeira, exactamente no sitio do pé abatido, e as outras duas, por exemplo, e a que se havia cortar menos parugem ou ponta, á conveniente distancia d'esta, já se vê com os mais escrupulosos cuidados, que estas mergulhias requerem, e não, deixando-lhes, por fim, grande porção da extremidade livre como alguns usam, encostando-lhes um arrimo, mas mettendo-lhes e atando-lhes este para manter seguro o pequeno *couce da vara*, que deixavamos com um *olho* simplesmente, do mesmo modo que para lhe servir de *baliza*, o que é da maior conveniencia, a fim de se não pizarem ou destruirem, por qualquer descuido, nos grangeios os tenros pimpolhos, que ás vezes veem muito tarde, e em terras mais hervosas, como a do nosso horto, não é facil descobrir, pelo menos, por muitos operarios, que nessas como em muitas outras cousas, põem muito pouco cuidado.

Na primeira plantação tendo ficado grandes raleiras, porque, como quando d'ella demos noticia, dissemos, d'algumas variedades, tinhamos poucos sarmentos, e d'outros, apenas um ou dois, por isso calculamos logo as coisas do modo que nos pareceu mais conveniente, isto é, plantando por exemplo, quando havia só um sarmento de certa qualidade, n'um ou n'outro extremo do competente taboleiro, quando dois, n'uma e outra extremidade, e nos casos de poucos mais individuos, deixando, sempre, o maior espaço no centro, e continuando, para que de futuro as mergulhias se voltassem umas para as outras, e fosse ainda assim muito mais ampla, e expedita a povoação das novas videiras.

Quando os bacellos estão n'estas circumstancias de se poderem mergulhar, adianta-se com isso 2 annos, Todos os cultores de vinha, sabem desta grande vantagem; mas sendo provado que a sua duração é muito menor do que a das videiras procedentes de bacellos, é por isso que nós não esperámos para as poder fazer, e temos, em vez d'isso, desde o segundo anno, como houvemos dito, aproveitado todos os bacellos capazes de ir preenchendo as clareiras. É preciso, porém, que se saiba que em vinha velha prefeririamos o que todos n'este cazo fazem, quer dizer, as mergulhias por atamanca ou *atamancar* a *vinha*; porque assim as suas vantagens são muito superiores á menor longividade.

A proposito de mergulhias, sabemos e sabem muitos, que as *camas*, isto é, as valas para deitar bacello, é obra que sempre se pode dar d'empreitada, sem que possa haver o mais minimo prejuizo para o proprietario; mas *a operação da mergulhia*, essa é que de modo algum. É precizo que o proprietario entendido n'estas coisas, agricultor ou bacelleiro (capataz), de reconhecida confiança e probidade, pois os ha venaes, as veja fazer; de contrario o empreiteiro, n'isso como em qualquer arte, convindo-lhe tirar o maior lucro tratará de dar a obra mais breve que perfeita, e o peior de tudo é, que os operarios empregados em serviço feito assim, quebram grande numero de vezes as varas, e lá as deixam enterradas, sem que isso se possa conhecer senão de futuro, pelo resultado; porque, em tal caso, ou seccam as mergulhias, ou pegando não adquirem a fecundez que era para desejar (regra geral), senão do 5.º anno por diante.

Na plantação dos bacellos commettem os empreiteiros, e mesmo que o não sejam, ás vezes d'accordo com o capataz ou feitor que fôr venal, os mais graves e prejudiciaes abusos, pois dão menor profundidade ás valas, torcem muito pouco o unhamento, não evitam quebrar varios bacellos, pelas pedras em que o terreno abunde; e finalmente assentando-os a maiores distancias deixamos ficar em muito menos numero.

Da mesma sorte na poda e outros ser-

Digitized by Google

viços, as fraudes são certas quando se tratam d'empreitada.

Tem a bacellada 3 annos, mas encontra-se já d'uma belleza e robustez incrivel, dando este anno 30 de suas variedades a conhecer o que eram, como, em fim, se verá pela descripção, que faremos dos seus respectivos cachos.

Não obstante a robustez, e peso de suas frondes, que a lança a cada momento por terra, lhe não podemos fazer a empa no anno seguinte. Eis aqui tambem um grande inconveniente, que muitas vezes terá logar, pelo systema geralmente adoptado, de ir dando a altura, e engrossamento da cepa a pouco e pouco. Podem mesmo dar-se cazos, em que ao segundo anno, como vimos no passado, diversas videiras, não tendo por onde dar expansão á sua maior força, retrocedam, empregando a seiva em *ramos ladrões*, por baixo do collo, pelos pontos em que a cêpa exhiba quaesquer engrossamentos, e até atravez de alguns sitios de fibras mais eguaes e de casca mais liza; emquanto que por cima saem varas tão fracas tão delgadas e inferiores, ás vezes em tal quantidade, que, quando despojadas de folhas, tanto se parecem, a alguma distancia, com um tojeiro. como com uma videira.

Isto que realmente é um grande mal, porque deixa esta planta muito estragada, só póde remediar-se, muitas vezes, atrazando a videira, quer dizer, não lhe deixando, por forma alguma, qualquer das delgadas varas, quasi sempre mal situadas, sobre ou rente do pollegar, e, muito menos, qualquer outra mais distante, quer dizer, a vara da ponta ou a mais proxima d'ella, que ás vezes se offerecem mais grossas e desenvolvidas; mas sim decapitando a cêpa decepando-a approximadamente pelo meio ou mais abaixo e perto d'algum nó, callosidade ou verrugas onde teem sempre a faculdade de desenvolver *olhos mortos* ou *latentes*, e esperando que d'ahi saia alguma vara que possa ser utilisada na poda seguinte, por onde então se reforma.

Estes obstaculos que se aggravam e darão mais vezes pelo referido systema, sempre que a terra fôr mais substancial como a do Horto, e a cêpa tiver já uma maior robustez, poderão prevenir-se até certo ponto esladroando muito a tempo, e por tantas vezes quantas for preciso, os bacellos que retrogradam, e cortando-lhe desde começo todas as varas accidentaes e sobrepostas, que forem apresentando.

A pratica do esladroamento temol-a nós observado este anno com o maior cuidado, e até á ultima, mas, tambem porque é em pequena area. — Se fosse em bacellada de grande extensão ou em muitas, seria isso objecto mais difficil e de muita despeza. Calculamol-o perfeitamente. Entre tanto tratariamos sempre de a fazer com a maior perfeição que podessemos.

Temos ouvido dizer, a alguns praticos, que se qualquer bacello assim se estraga, é isso effeito de se lhe terem deixado os olhos mortos, e egualmente, por se lhe ter deixado muito pouca vara, em cujo caso *arreia a carga*, quer dizer, reflue a seiva, que vae formar, quasi sempre, na *gravata*, isto é, no encaixe das varas com a cepa, como que um *callo*, ou o que é melhor dizer, um *borrelete*, d'onde sahem as fracas varas de que fallámos e que obram como as chamadas ladrões. A este caso é que hoje nos inclinamos muito, como se vê da opinião em que estamos de uzar o olhetamento dos bacellos.

Mas nós tendo tambem dado similhante valor á limpeza dos olhos mortos, e tanto que a fizemos na escava, com a perfeição que nos pareceu possivel, somos obrigados a dizer agora, pelo seu resultado, que de hoje em diante, muito pouca importancia lhe daremos; pois é certo, ainda que se tirassem á cepa todos os olhos mortos até ao fundo d'uma maior escavação, outros e muitos outros se desenvolveriam successivamente como vimos pelos esladroamentos, que fizemos e sempre com o mesmo detrimento de bacello, de sorte que todo o trabalho feito para obviar a isso, da primeira vez, só póde redundar em pura perda de tempo e de dinheiro. Indispensavel é não deixar de fazer em anno algum, todos os esladroamentos possiveis nos bacellos, ou, o que é o mesmo, em quanto se não possa considerar vinha feita a bacellada — ao que ninguem objectará pelas despezas que exigir, porque o maior escrupulo desta limpeza é mais recommendavel nos 4 ou 5 annos da vinha nova; e ainda que grande vinhago se deve sempre fazer, porque d'isso hade resultar o maior proveito, pois na vinha feita, como é sabido, póde fazer-se mais tarde e irregularmente, e já sem notavel inconveniente.

No Douro onde, como todos sabem, a

Digitized by Google

vinha é tratada com o maior esmero, e onde egualmente, os que começassem a estudar esta cultura poderiam aprender vantajosamente, ha, comtudo, coisas desnecessarias. Nós sempre aconselharemos, como lá se faz, despojal-a da *casca velha* e *estalada da cepa*, e das varas deixadas, que são abrigo de vermes, bem como a limpeza do *escalracho*, *musgo* ou outro objecto d'esta natureza, que se lhe encontre agarrado ao pé; e o côrte das *raizes superficiaes*, *cerceamento das feridas* que d'isso careçam, extracção dos *galhos seccos*, etc., mas a minuciosa procura dos olhos mortos, assim como os golpes redondos com que limitam as varas, ou quaesquer ontros excessos d'esta ordem (luxos de cultura, simplesmente [2]), nós pelo menos, não os tornaremos a imitar, e com bastante economia.

Os alludidos golpes, chamados por alguns, *cortes* de *belleza*, e em geral simplesmente, *rebricar*, isto é, cortes arredondados, ou transversaes, para que se façam, é preciso vergar, já se vê, cada um de per si, os extremos das varas, ou antes, lados d'estas até ao ponto que hão de eliminar-se, para a base dos mesmos, e abraçar com a mão estas partes, dando no alto da curvatura o golpe, o qual se exige ficar d'uma vez, e perfeitamente redondo. Isto porém não é feito a maior parte das occasiões, com tanto desembaraço e habilidade, que não esgarce, occupando-se depois o operario em aperfeiçoal-o, até o deixar como se fosse d'um jacto, d'onde se conclue uma grande perda de tempo nos vinhedos e em qualquer caso, mesmo perigo, pelo menos para o homem pouco habituado n'esta sorte de trabalho; inconvenientes que perfeitamente se evitam pelo *golpe* chamado, *inclinado d'esguelha* ou a *soslaio*, pois não só é muito mais facil e expedito, mas sem o menor transtorno, para a videira ou o podador.

Quanto a outro corte, aquelle que é urgente em cada anno ir fazendo, á maneira que se vae acrescentando a cepa pelo abatimento das varas, que nascem junto do *encaixe do pollegar* com a mesma cêpa, bem como o dos ramos do dito pollegar, fizemol-os este anno só em parte, muito rentes e *assoando-lhe*, no dizer dos praticos, os *bordos das feridas*, isto é, desbastando estes bordos, até que não mostrassem desegualdade de superficie, e vimos que os bacellos tratados assim, ou do referido sitio mais delgado e fraco, pelo maior numero de varas que ahi tivesse sido preciso cortar, e em consequencia, assoamento de feridas, partiam mais facilmente com os ventos fortes que houve. Não obstante entendemos dever preferir este corte, feito por cima da base das varas, considerados os inconvenientes, que tem, de não poupar esta operação no anno que se lhe seguir, com mais trabalho de certo, e sem então deixar de dar similhante probabilidade ao prejuiso de partir; mas quanto ao *cerceamento*, e *assoado do corte* sobre os *pollegares*, ou *varas largas*, como quer que fôr, e em algumas bandas do Douro tambem se usa, é isso muito bonito, mas foi causa de, não poucos, bacellos nos ficarem este anno, sem a conveniente vara para pollegar no subsequente; porque, sob as mais pequenas ventanias, em quanto tenros, esgarçavam com extrema facilidade, por não encontrarem base alguma, que as amparasse.

Veremos o systema de *olhetar* por 2 ou 3 annos, *attarracar* ou *ricar*, segundo o nome, que alguns lhe dão, tem a vantagem que suppomos sobre o de fazer a cêpa paulatinamente, obstando a muitos inconvenientes; e daremos o seu resultado. Se a tiver será o mais simples e conveniente para todos, e especialmente para os que, não conhecedores destes serviços, a que outros affazeres os chame, ou mais distantes de suas propriedades, entregam muitas vezes estes trabalhos a pessoas, quando mais não digamos, de pouca curiosidade. Longe de Lisboa menos casos d'estes se poderão dar, porém nella e seus suburbios não são raros.

Voltando, porém, ao nosso ponto de vista diremos, que basta ter-se visto a podadeira, geralmente usada em Lisboa, e seus contornos, para desde logo se haver conjecturado da poda que com ella se poderá praticar em videiras.

Descreveremos entretanto este instrumento bem como o mais perfeito:

A folha da podadeira de Lisboa, e de varias de suas immediações, é alongada transversalmente sobre o cabo, e tem nesta direcção de 24 a 25 centimetros d'extensa; no sentido opposto, a um dos lados do cabo, na parte media 12 a 13 centimetros, e em outro lado, egualmente na parte media

[2] O corte muito rente dos braços, provenientes das varas, não se deve collocar nesta ordem, como veremos.

Digitized by Google

de 9 a 10. Um dos pequenos bordos ou bordo da frente é quasi recto e cortante, para aguçar esteios, e o correspondente ou posterior, da banda de cima contorna-se para o bordo superior, com que forma uma ligeira arcadura, e em baixo prolonga-se concorrendo a formar, com a parte do bordo inferior, que para ahi ligeiramente se curva, um pequeno espigão, que pode servir para limpar alguma concavidade ou parte mais depremida da cêpa, a outra parte deste mesmo bordo é um pouco arqueada como o precedente, e a que apresenta o gume para se fazer a poda; finalmente peza este instrumento 700 grammas approximadamente.

A verdadeira podadeira, a que uzamos, é uma especie de fouce ou pequena podoa, cuja folha tem proximamente de comprido 13 centimetros, sobre 4 a 4 1/2 de largo, a qual apresenta, além do peito, isto é, excrescencia posterior ou afiada das costas que tem pouco mais ou menos 16 millimetros d'extensão, uma volta egualmente de fio cortante, em continuidade da parte media ou referido peito, e que sendo mais ou menos despedida, segundo o costume dos diversos sitios, faz a essencial differença da forma deste instrumento, usado pela grande parte dos podadores, e cujo peso pouco poderá exceder a 100 grammas.

Aquella que nós possuimos e que teve a bondade de nos trazer do Douro e offertar o ill.mo sr. José Homem de Sousa Pizarro, agronomo pelo nosso Instituto Agricola, estimamol-a sobremodo, alem do preciso dever, porque tendo a volta bem contornada, é tambem d'um ferro da melhor qualidade.

Pelo que respeita á empa, já este anno empámos, a pedido de alguem, o que nós adoptamos para experiencia, 8 bacellos dos mais robustos, deixando-lhes em vez de pollegares, varas mais largas (de 6 olhos), rapando ou cegando-lhes o ultimo olho, o que se faz d'um golpe rente e longitudinal; porém a consequencia foi vir a vara da póda, em todas estas videiras, enfezada e de pouco valor; e nem podia deixar de ser assim, porque os bacellos, no caso em questão, ainda de pé muito curto, não poderam dar logar a que a *torcedura* ou *gemedouro da vara*, ficasse no sitio conveniente, mas ao contrario, acima, e bem distante, da parte, em que devia desenvolver-se a *vara da póda*, vindo pois as outras mais proximas do sitio gemido, a absorver o grande beneficio da seiva ahi retardada, e em maior copia.

Confessando, foi a referida experiencia, para nós, ponto instructivo, porque nos não saltou á idéa a sua consequencia quando a fizemos, e porque nos pôz nas circumstancias de em caso similhante, fazer de prompto a conveniente objecção, e de a não podermos praticar espontaneamente.

Este ou outros pontos, que pareçam ferteis, não o são para nós tanto como isso, e é assim que d'elles poderemos tomar a verdadeira annotação.

Continuaremos pois, como o temos feito sempre, para todos os pés (este anno á excepção dos referidos), e não só pela simples razão, que se costuma a dar, de o bacello ás vezes aos 4 annos estar videira feita, o que pode significar a sua fecundez, e d'ahi a póda diversa e empa, mas acrescentando mais alguma coisa, é vem a ser: quando, tendo a precisa, ou maior robustez do pé, haja tambem a necessaria altura, para dar logar a que a vara se possa *gemer* e *curvar* no sitio competente, isto é, proximo da *gravata* ou pouco distante da cepa. Por esta razão é que poderá, talvez, ter logar a póda e a empa propria em varios bacellos do Horto, no anno seguinte; do contrario, só poderemos modificar aquella, mesmo, para os bacellos, que por ventura, possam mostrar bastante novidade, erguendo-os simplesmente a direito nos esteios de canna. Nos casos em que nós temos a bacellada, isto é, não só em relação ao seu desenvolvimento e peso, sobre os fracos esteios, mas tambem ao sitio immensamente sujeito ao vento rijo, muitas cannas, a cada instante cortavam a terra, outras se quebravam com a maior facilidade pelo pé, quebrando tambem grande quantidade de varas que repentinamente arrastavam comsigo, quasi sempre pelo sitio do córte das precedentes; bastantes cêpas foram quebradas, e quando assim não succedia eram lançadas grande numero de vezes por terra. Por estas razões vimo-nos obrigados a fazer a appensa, com frequencia, até meados d'Agosto não nos cançando porém, n'isso, d'essa epoca em diante, senão com aquellas videiras que tendo alguns cachos por amadurecer, erguiamos com duas, tres ou

Digitized by Google

mais cannas espetadas convenientemente, para que se não estragassem rastejando, e podessem vir a examinar-se.

Logo por meados d'Abril houve bastantes estragos; as impetuosas ventanias que se formavam deram cabo d'immensos rebentos, sendo varios dos mais importantes; em bastantes pés, em que estes rebentos ainda se não tinham podido agarrar, por seus élos, ás cannas, onde muito lhes custapor, estas não offerecerem esgalhos, foram-lhe todos derribados; e posto que os bacellos, do mesmo modo do que a vinha feita, mórmente de *boa casta*, e em quanto não é *velha*, tem a faculdade de reproduzir as varas perdidas por qualquer revez, como logo veremos bem, comtudo foram os referidos tão repetidos e violentos em quanto os pollegares tinham esta potencia, quer dizer, estavam na quadra propria para ella, que, castigando-os sempre extraordinariamente, originaram o supradito estrago. Notaremos, entre os primeiros, o bacello do numero 79, que mostrava a novidade de 13 cachos, posto que muito pequenos, e talvez de ruim qualidade, e que, por ultimo, pôde só ficar com uma vara, que não obstante isso, se tornou bem frondoza, apresentando ainda belleza bastante, sim (esta videira é a que já tivemos occasião de propôr, para em jardins cobrir caramancheis, fazer festões d'arvore a arvore etc, e para que já este anno algumas pessoas nos pediram, e demos, alguns sarmentos,) mas sem vara para a poda seguinte sendo pois neccessario para a conservar, atrazal-a um anno, isto é, de a cortar então, por algum ponto de cêpa em que houver a esperar o desenvolvimento d'algum olho morto, e por onde depois se possa deixar em *macaco*, como se diz, e, no subsquente áquelle poderlhe prestar os cuidados, como se fossem os do quarto anno.

Todas as pessoas que teem visitado o horto sabem, quanto elle é exposto ao vento Sul e d'Oeste, e ainda ao Norte, mas é preciso dizer-se que além das vicissitudes que d'ahi lhes podem vir ou d'outras quaesquer, que a provida Natureza, dá, as mais das vezes, em epocas de poder remediar, outras ha tambem, que de proposito operadas pelo appetite depravado d'alguns, raramente e por acaso, poderão ser remediadas! Foi por isso (sabemol-o perfeitamente, que 2 bacellos do nome *Clairrette blanche*, um do de *Grenache Alicante* e outro de *Alicante* appareceram em madrugada seguida a noite serena em *tóro* e despojados completamente de seus rebentos, pequenos e grandes; porém, a este tempo, epoca ainda de arrebentação das videiras, ao cabo de uns 15 dias, estes bacellos começavam a vestir-se por auxilio das *gemas* chamadas *latentes substitutos* ou *fiadores*, e não tendo outro revez, d'essa epoca em diante, pode dizer-se, que soffreram com isso muito pouco, relativamente, pois só ficaram mais fracas e curtas de varas; mas já não aconteceu assim dando-se a mesma causa e estrago em alguns bacellos no começo da maturação d'alguns cachos, que por ventura poderam exhibir, ficando muito estragados, e só podendo remediar-se de futuro.

Offerece-se aqui boa occasião para dizermos que o horto carece de dois grandes, e importantissimos melhoramentos, para poder manter-se bem: é o da agua livre para o jardim, e o da defesa do exterior por alguns lados tanto por amor deste, como por amor da bacellada. Sem estas circumstancias, entendemos: por mais excessos, que por outros lados se façam tudo n'elle ha de ser impossivel concluir e conservar como é para desejar.

(Continua.)

ANTONIO DA COSTA VIEGAS.

VETERINARIA PRATICA

Da pneumonia

As bestas cavallares são mui sujeitas á inflammação franca do pulmão, doença frequente no principio da primavera e do outono, e durante os invernos frios e sêccos.

É conhecida nos tratados de pathologia pelos nomes synonymos de *pneumonia*, *pneumonite*, *pulmonia* ou *fluxão do peito*, e vulgarmente pela designação de *mal do bofe*.

Está demonstrado por um grande numero de factos cuidadosamente observados que a conformação defeituosa da cavidade thoracica predispõe á pneumonia.

Esta affecção póde ser *aguda* ou *chronica*.

Chama-se pneumonite *dobrada* a que

Digitized by Google

invade os dois pulmões ao mesmo tempo, e pneumonite *simples* a que affecta um só.

A pulmonia aguda provém principalmente das bruscas variações atmospherica, que suspendem facilmente a transpiração cutanea; as marchas forçadas contra o vento norte, o trabalho excessivamente pesado em dias frescos, a respiração habitual de um ar viciado por gazes irritantes, o desapparecimento subito de uma erupção de pelle, a introducção de corpos estranhos na trachéa, os ferimentos do orgão pulmonar, etc., podem tambem occasional-a.

Manifesta-se em geral pelos seguintes symptomas:

Tristeza, calafrios, anciedade, perda completa de appetite, sêde, boca quente, ventre preso, precipitação e desordem nos movimentos dos flancos, mas com arregaçamento d'esta região, respiração accelerada e *gemente* (symptoma de grande valor), inspiração longa e apparentemente facil, expiração breve e penosa, algumas vezes tosse abafada, difficil e dolorosa, ventas dilatadas, desvio lateral dos membros dianteiros, forte injecção, rubicundez e seccura das mucosas exteriores, maximé da membrana de Schneider, muito calor no ar expirado, cabeça e pescoço alongados, pendidos e immoveis, pulso ordinariamente amplo, molle e apressado (80 a 90 pulsações por minuto), tensão da arteria, pancadas fortes do coração, que se apreciam bem pondo a mão logo atrás do codilho esquerdo, pello erriçado, pelle quente, suores quasi sempre parciaes, olhar fixo e sem animação, urinas claras porém pouco abundantes; o animal está afastado da manjadoura, não se deita e oppõe resistencia a mudar de logar o que só faz com grande custo. Frequentemente ha ligeiro fluxo pelos nasaes, sobre tudo em seguida á tosse, de um liquido um tanto viscoso, estriado de sangue e de aspecto atijolado; nota-se diminuição na força do murmurio respiratorio; sente-se na parte inferior do peito principalmente o fervor crepitante humido; a percussão das paredes d'esta cavidade dá um som massiço nos pontos que defrontam com as partes inflammadas.

O curso da enfermidade de que se trata é sempre rapido.

As suas terminações ordinarias são a resolução, a hepatisação, a suppuração, a gangrena e a passagem ao estado chronico.

A resolução é annunciada pela resonancia do thorax, retorno do murmurio respiratorio, facilidade da respiração, tosse mais livre, mais frequente e gorda e com expectoração mais esbranquiçada, pulso menos accelerado, urina carregada e copiosa, decubito, lingua humida, vontade de comer, alegria, etc.

A hepatisação ou induração vermelha, alteração que torna o parenchyma do pulmão impermeavel ao ar, reconhece-se pela insonoridade do peito, abolição do murmurio respiratorio, ruido de sopro mais ou menos forte, dyspnéa, tosse sêcca, mucosas pallidas, etc.

A suppuração é diagnosticada pelo corrimento naritico de um verdadeiro pus, mais ou menos misturado com mucosidades, e por outros symptomas dados especialmente pela auscultação. O pus tem uma côr branca amarellada.

A gangrena patentêa-se pelos seguintes caracteres, que presagiam sempre um fim proximo: — Purgação nasal côr de borra de vinho ou de sumo de ameixas, cheiro putrido e infecto do ar expirado, diminuição na temperatura d'este, coloração amarella ou açafroada das mucosas, petechias, sobre tudo nas conjunctivas e pituitaria, fervor cavernoso, pulso fraco e deprimido, que mal se sente, arteria molle, adynamia, certo estado de somnolencia; o pello arranca-se sem esforço, olhos amortecidos e encovados, etc.

A primeira coisa que convém fazer no periodo de invasão ou no estado congestivo da fluxão do peito que se exhibe com uma certa intensidade é sangrar na jugular, sangria que será repetida se não tiverem, no fim de doze horas, diminuido sensivelmente os phenomenos inflammatorios, mas d'esta vez menos copiosa do que da primeira; deve ser, já se vê, proporcionada ás forças e edade do cavallo e ao estado do pulso. Um largo sinapismo, posto na região esternal, e fricções com vinagre bem quente, ou com farinha de mostarda diluida em agua tepida, nos quatro membros, são realmente de grande proficuidade. Se a congestão pulmonar não cede, deverão applicar-se vesicatorios sobre a parte inferior das costellas, ou, o que vale o mesmo, sedenhos no peitoral simplices ou animados com unguento basilição, com oleo essencial de terebenthina ou melhor com massa caustica.

Para facilitar a resolução completa da

Digitized by Google

doença sujeita administrar-se-ha o emetico em *lavagem*, isto é, manda-se dissolver n'um balde ou celha que contenha uma grande porção de agua quatro grammas d'este sal no primeiro dia, quantidade que se deve augmentar progressivamente, se o numero dos movimentos respiratorios augmenta tambem. O animal deve tomar voluntariamente de duas em duas horas e por pequenas porções o liquido, tendo cuidado em lavar bem o vaso de cada vez.

Com quanto seja o tartaro estibiado o remedio interno geralmente usado no mal em questão, o sr. Verheyen aconselha o emprego do nitro em alta dóse (64 a 128 grammas por dia), dissolvido na agua (lavagem), ou em electuario, na apparição da pneumonia aguda, de preferencia áquelle precioso e energico medicamento, cuja administração o citado auctor unicamente recommenda quando a resolução principia a annunciar-se.

Nós temos effectivamente empregado algumas vezes com feliz successo no tratamento da pneumonite bem caracterisada do cavallo, durante a primeira phase de desenvolvimento d'esta molestia, o azotato de potassa em grande dóse.

A dieta rigorosa, nada mais que agua morna farinacea na qual se faz dissolver o sulphato de soda, na dóse de cem grammas por dia; vapores d'agua de sêmeas aos nasaes. alguns clysteres emollientes, uma cavallariça agasalhada, o repouso absoluto, uma cama grande e um bom cobertor favorecem bastante a acção dos meios precedentes.

Se se declara a hepatisação convém insistir nos revulsivos externos (vesicatorios, sedenhos, etc).

Quando se estabelece a suppuração em larga escala a morte é inevitavel n'um curto espaço de tempo.

Succede o mesmo em caso de gangrena. Ultimamente tem sido muito preconisada na medicação da pulmonia que reveste os caracteres d'uma phlegmasia franca a *medicina expectante*. Este methodo de curar só serve, a nosso vêr, para dar á fluxão do peito tempo de engravescer. Deixemos pois a *expectação*, com um bom regimen hygienico, para as doenças pouco graves que teem passado ao estado chronico; só n'este caso a achâmos util.

O xarope de ipecacuanha, dado ás colheradas, produz não poucas vezes os mais satisfactorios resultados na pneumonia do cão.

O diagnostico da pneumonia chronica, que bem poucas vezes se apresenta como morbo primitivo, é difficil, senão impossivel, durante a vida do animal, porque esta affecção não tem caracteres sufficientemente positivos que permittam distinguil-a bem de outros padecimentos inveterados do orgão pulmonar.

De feito, a alteração nos movimentos do ilhal, a tosse com ou sem expectoração, a respiração laboriosa, principalmente durante a marcha, a magreza consideravel, a pelle sêcca e adherente aos tecidos subjacentes, a debilidade, o cansaço e suor abundante ao mais leve trabalho, o appetite irregular, etc., são symptomas que pertencem a muitas outras doenças de peito.

Pelo que diz respeito ao tratamento, muitos remedios tem sido lembrados, e todos empregados, porém, rarissimas vezes conseguem impedir que o estado morbido sujeito tome a expressão symptomatica da tisica ou da pulmoeira. Entretanto importa saber que um dos medicamentos mais uteis e talvez mais racionaes que se póde oppor á pneumonite que tem alguns mezes de existencia é o kermes mineral unido ao pó de genciana ou ao extracto de bagas de zimbro.

Por muitas vezes temos dito, e é bom repetil-o, que o regimen hygienico bem dirigido deve sempre cooperar com toda a medicação pharmacologica.

É verdade que sendo certa a grande despesa que acarreta ao proprietario a tentativa de cura da fluxão do peito antiga, preferivel é sempre, e muito, que o animal seja abatido.

É mister acrescentar que a pulmonia chronica é redhibitoria tanto em França, como n'outras nações da Europa.

J. M. Teixeira.

As exposições de gados no districto de Aveiro

O decreto com força de lei, de 16 de dezembro de 1852, ordenou, que, em todos os districtos administrativos do reino e ilhas adjacentes, se fizessem exposições annuaes de gados, como meio indirecto

Digitized by Google

de promover o seu progressivo melhoramento.

Apezar de deficiente em algumas das suas disposições e da parcimonia, se não mesquinhez, que presidiu á determinação do valor dos premios, a idéa foi excellente: assim ella tivesse sido mais bem comprehendida na pratica.

Veio depois, em 1854, o regulamento de 2 de março, para a execução d'aquelle decreto, e em 1855, teve logar n'este districto, a primeira exposição de gados.

Por deliberação da junta geral, fizeram-se as primeiras exhibições no logar da Oliveirinha, distante d'Aveiro uns quatro ou cinco kilometros; sendo destinado o dia 21 de março, por occasião da feira mensal, para as especies ovina e suina; e, para as outras especies, o de 21 d'abril, dia de feira annual. Depois foi alterada esta ordem, e ultimamente, as exposições teem sido promiscuas de todas as especies de gados, e effectuadas em Aveiro, na vespera do dia em que se faz a alludida feira annual, na Oliveirinha.

Ignoramos as razões que motivaram esta resolução; mas, de muito peso que ellas fossem, julgamol-as inferiores ás que militam a favor da primeira; pois, todos sabem, que, os dias e locaes melhores para uma exposição de gados, são os de feira. A mesma experiencia tem testemunhado a verdade do que dizemos; porque, se más eram as exhibições na Oliveirinha, pessimas têem sido em Aveiro.

Por os motivos expendidos e pela circumstancia de não estar a ultima deliberação em harmonia com o que dispõe a lei, segundo crêmos, esperamos que, a primeira resolução tornará a vigorar, como está pedindo a verdadeira conveniencia publica.

Não admira que, nos primeiros annos, as exposições deixassem do corresponder ao que devem ser: o que admira, é a decadencia a que chegaram, sem haverem tido, jámais, um curto periodo de florecimento! É o que tem acontecido n'este districto.

E coisa notavel! Ao contrario do que devia esperar-se, a primeira exposição, feita em 1855, foi a mais concorrida; nas subsequentes, o numero dos individuos exhibidos foi diminuindo, cada vez mais, a tal ponto, que, nos ultimos quatro annos, as exposições teem-se reduzido ao seguinte processo, que, se não attendessemos á gravidade do objecto e respeitabilidade das pessoas que, máu grado seu, n'elle hão figurado, qualificariamos de *ridiculo*, na mais rigorosa accepção da palavra: — No dia e local, antes designados, reunem-se as auctoridades competentes; procedem estas á nomeção do jury e director da exposição; passado certo tempo, lavra-se uma acta, na qual se declara não se ter exhibido individuo algum, ou, que o unico exhibido não foi considerado pelo jury, digno de premio!

De quanto deixamos dito, temos as provas — irrefragaveis — que fômos buscar aos respectivos cadernos, existentes no governo civil deste districto.

Eil-as na seguinte

Nota das exposições de gados, effectuadas desde 1855 até 1863, no districto de Aveiro

Annos	Especies	NUMERO DOS INDIVIDUOS					
				PREMIADOS			
		Exhibidos	Admittidos	Com o 1.º premio pecun.	Com o 2.º dito	Com o 3.º dito	Com menção honrosa
1855	Cavallar.....	11	9	1	–	1	4
	Bovina	4	–	–	–	–	–
1856	Cavallar.....	3	3	–	–	–	3
	Azinina.....	1	1	–	–	–	1
	Muar.....	1	1	–	–	–	1
	Bovina.....	4	4	–	–	–	2
1857	(*)	–	–	–	–	–	–
1858	Cavallar.....	3	1	–	–	–	–
1859	Idem.....	6	3	–	1	1	–
	Muar	2	–	–	–	–	–
	Bovina.....	2	–	–	–	–	–
1860	Cavallar	1	1	–	–	–	–
1861		–	–	–	–	–	–
1862	Cavallar.....	1	–	–	–	–	–
1863	Idem.....	2	2	–	–	–	–

(*) Não podemos averiguar o numero de individuos que concorreram; mas sabemos que não se distribuiu premio algum.

Ahi ficam esses algarismos, que dizem mais do que nós poderiamos dizer; a sua logica não tem menos de inflexivel, do que a sua linguagem de eloquente: d'uma como d'outra, transparece a verdade incontroversa.

Os commentarios são escusados.

Comtudo, os factos denunciados por aquelles numeros, hão de ter, necessariamente, uma ou mais cauzas. Quaes são?

Verdade é que, a lei, como já notámos,

Digitized by Google

pecca por deficiente; porém não é d'ella que procedem os factos indicados. A nosso vêr tiram-lhe elles a sua origem das tres principaes causas seguintes: — 1.ª a indifferença que entre nós existe porquanto tende, directa ou indirectamente, a beneficiar a agricultura; — 2.ª — a pouca solemnidade com que, as exposições em questão, costumam fazer-se; — 3.ª, finalmente, as irregularidades que, por vezes, se têem dado na formação do jury.

Examinemos, rapidamente, cada uma destas causas, de per si.

Um dos maiores obstaculos, senão o mais consideravel, que, no nosso paiz, se oppõe á realisação de muitos melhoramentos agricolas, é o *indifferentismo*; é este sentimento d'indifferença de que, áparte honrosas excepções, se acham eivados os animos de todos — do mais rude como do mais illustrado — e que é infinitamente peior do que a incredulidade. Esta, porque não crê, combate, quanto póde, as idéas que lhe são apresentadas, resultando a discussão, que esclarece as questões e acaba, a maior parte das vezes, quando lealmente conduzida, por fazer novos proselytos, os quaes, a seu turno, são outros tantos defensores das mesmas idéas que, antes impugnavam. O indifferentismo... esse não discute.

Ora, é este sentimento de indifferença que está em toda a parte, e, o que é mais, todos confessam por quanto tem relação com a agricultura — fonte inexgotavel que, já mais, deixa de saciar a sede nunca extincta das nossas necessidades — uma das principaes causas do estado de decadencia a que chegaram as exposições de gados.

Um acto d'estes não merece a attenção de pessoa alguma!

É uma vergonha dizel-o; mas é a verdade.

A pouca solemnidade com que estes mesmos actos costumam fazer-se, é outra causa do mal que indicámos.

Todos sabem que, as fórmas em nada alteram a essencia das cousas; é certo porem, que muito concorrem para o seu engrandecimento. Supprimam-se as formalidades a muitos actos que, na nossa sociedade, são praticados, e ver-se-hão passar desapercebidos da multidão.

As exposições de gados têem sido feitas sem a mais pequena demonstração de festa! É tal o *recato* com que se fazem, que, muitos chegam a ignorar, no proprio dia e local, a exposição que está tendo logar!

Porque é este segredo, este silencio quasi mysterioso?

Deixemos fallar o nosso amigo e collega A. M. dos Santos Viegas que, nol-o vae explicar melhor do que nós poderiamos fazel-o: — «Querem [1] silencio que é para conciliar e prolongar o somno, e fogem de quanto produz ruido, porque este desperta os sentidos, acorda a alma, e aviva os sentimentos, desafia a emulação e nutre a feliz rivalidade, a qual só afasta os homens no interesse individual, para mais intimamente os estreitar no interesse da humanidade!»

E assim é, para cumulo da desventura, que persegue quanto se encaminha a levantar a nossa agricultura do estado da prostação, a que parece condemnada!

Não nos enganamos pois, attribuindo á causa sujeita uma parte do mal que tem obstado ao maior desenvolvimento das exposições annuaes de gados.

A irregularidades na formação do jury, a que acima nos referimos, vemol-as no facto de fazerem parte do mesmo jury, creadores que, simultaneamente, são expositores.

Este facto tem-se dado, algumas vezes, e, com quanto a lei não seja explicita a este respeito, parece-nos ser contra o seu espirito.

É certo que, no momento de occupar-se o jury, das qualidades dos animaes exibidos por um seu membro, retira-se este para não presenciar a discussão, nem tomar parte n'ella; mas esta circumstancia attenuante não é, ainda assim, sufficiente para desfazer a impressão desagradavel, causada no publico pelo facto indigitado, sobretudo se se dá a coincidencia de ser, precisamente, um d'aquelles animaes, o premiado—caso já acontecido.

Com effeito, as censuras, mais ou menos bem cabidas, não teem faltado; e nós sem querermos fazer a minima insinuação, seja a quem fôr, não podemos deixar de reconhecer-lhes um fundo de razão, se consideramos, que, pelo unico motivo de se ter prestado a estas censuras, o facto alludido tem cooperado para o desfavor com que são olhadas as exposições de gados, tendo afugentado os ex-

[1] Archivo Rural. vol. 6.º. pag. 15.

Digitized by Google

positores, receiosos d'um mal que nunca existiu.

São estas, quanto a nós, os tres principaes causas do estado lastimoso, a que se acha reduzida, neste districto, a instituição de que temos fallado, e é no mais prompto e completo aniquilamento das mesmas causas que vêmos o unico meio de reanimal-a; porque, agonisante como está, se os soccorros não vierem, vel-a-hemos succumbir, sem maior custo.

Venham pois, esses soccorros, trazidos por mão amiga; removam-se as causas que obstam ao desenvolvimento d'uma tão util instituição; queiram comprehender melhor as disposições da actual lei que ella, apezar d'acanhada, dará os resultados possiveis: emfim, não se attribua tudo aos que legislam, olhe-se tambem para os que executam que, muitas vezes, por ignorancia ou má vontade, desvirtuam as intenções d'aquelles.

Concluimos, fazendo votos por que a exposição de 1864, seja digna, a todos os respeitos, deste nome, e esperando do patriotismo e muito zêlo do exm.° governador civil deste districto, a sua decidida protecção para ella.

ANTONIO AUGUSTO DOS SANTOS

Veterinario do districto d'Aveiro

COMMUNICADO [1]

O valle d'Alcantara

Nada mais repugnante, que o vandalismo que destróe os arvoredos, ponto de partida e condição indispensavel dos productos agricolas. Os que assim procedem, mutilam seus melhores interesses e das populações em geral; porque nada vegeta sem agua sufficiente, e os arvoredos são os factores da maxima quantidade d'agua, que as localidades podem fazer convergir sobre si.

Citaremos alguns exemplos: «Em sua viagem á Bulgaria, diz mr. Blanqui — quando Napoleão foi conduzido a Santa Helena, os inglezes comprehenderam a necessidade de occupar a ilha d'Ascenção, rochedo esteril, coberto apenas de algumas cryptogamas; e n'ella estabeleceram uma companhia de cem homens. Ao cabo de dez annos, á força de persevrança e de plantações, a pequena guarnição conseguiu crear um solo na ilha e fazer n'ella brotar a agua. Eis aqui o effeito das plantações, sobre um rochedo no meio do oceano.»

«Mr. Boussingault conta, que na região que se estende desde a bahia de Cupica ao golfo de Guayaquil, região coberta de florestas immensas, as *chuvas são quasi continuas*.

«Em Malta, as chuvas tornáram-se tão raras, em seguida á destruição dos arvoredos, para alargar a cultura do algodão, que em 1841 quando mr. Blanqui por ali passou, havia tres annos que não tinha chovido.

«Na ilha de S. Helena, onde a superfice arborisada tem augmentado consideravelmente, tem-se observado que a quantidade das chuvas tem crescido na mesma proporção; sendo hoje o duplo, do que era no tempo de Napoleão. No Egypto, onde as chuvas eram quasi desconhecidas, teem apparecido, depois da recente plantação de arvoredos.»

Citaremos ainda, mas de memoria, outro facto recolhido por Humbolat durante suas viagens no continente americano. No tempo das guerras civis de Venezuella, os arvoredos não foram os que menos se resentiram de suas devastações. O valle de Araguá, orlado de densos arvoredos e de habitações, era no centro um grande lago. Successivamente destruidos durante as guerras, o lago foi apertando sua area, á proporção que as arvores se abatiam. Os terrenos que as aguas abandonavam, foram arroteados e habitações novas se elevaram, no meio das novas culturas. Com o tempo, brotando e copando de novo a floresta, o volume das aguas do lago cresceu a par, e lento regressou a seus antigos limites, cobrindo as habilitações e culturas que lh'os tinham invadido, e tudo volveu ao que d'antes era.

Estes factos deixam, pois, em evidencia a parte consideravel que os arvoredos tomam, na formação das aguas nos differentes paizes, e consequentemente sua influencia immensa n'agricultura, e por tanto no bem estar da sociedade. Mas sua utilidade não expira aqui.

Uma outra vantagem, é a barreira que oppõem aos perigos, que as correntes atmospherica podem promover.

Um e temeroso d'esses perigos, é a in-

[1] Continuado de pag. 218.

Digitized by Google

vasão nos continentes das areias dos litoraes oceanicos. Todo o mundo sabe, que as praias do mar, são construidas por areáes mais ou menos largos, entre as aguas e as terras; e que as areias, frequentemente deslocadas pelos ventos, são por elles impellidas para o interior das terras, em uma progressão calculada em 20^{m} por anno. Os terrenos que a agricultura perde assim, avultam por toda a Europa, Em França, as dunas do golfo de Gasconha teem 1920 kilometros quadrados.

O problema da extincção deste perigo de cada instante, chamava por toda a parte a attenção; e em 1787, Bremontier, começou a fixação das dunas, convertendo-as em florestas de pinheiros, a favor das quaes estes antigos desertos de areia, vão sendo successivamente mudados em explorações ruraes, de magnificos resultados agricolas. A este proposito, diremos que nos não pareceu muito cuidada, a sementeira do pinhal—logo acima da Nazareth,

É obvio o que poderiamos dizer dos arvoredos, sob o ponto de vista do abrigo que proporciono ás terras, fulminadas tantas vezes pelos ventos frios e pelos accidentes meteorologicos que originam, como geadas, etc.

Em quanto á influencia benefica das florestas na salubridade, é um facto bem demonstrado, ainda que não tão generico como os resultados que temos expendido. Muitas vezes, a nudificação dos terrenos, em que certas qualidades especiaes predominam, taes como um sub-solo impermeavel, tem produzido pantanos mais ou menos extensos e profundos, que durante a arborisação não existiam, d'onde teem surgido febres endemicas, a devastar as populações contiguas. A renovação da floresta, e a desapparição da endemia, provâram a proficuidade da existencia do bosque. Mais provas poderiamas adduzir, mas longo vae já o artigo.

Se debaixo de todos estes pontos de vista, é realmente séria a importancia das florestas, tal importancia sobe de ponto, quando se consideram nos productos que directamente fornecem.

«As florestas, diz mr. Jules Clave, subministram á sociedade todas as madeiras de que carece. Supprimi os arvoredos, e não tereis nem navios, nem casas, nem moveis, nem utensilios: os campos incultos não bastarão, para alimentar vossos animaes errantes; de um só golpe tereis morto a agricultura e a industria, tereis aniquilado a sociedade, e exposto o homem a todos os rigores do clima, e a todos os amargores de uma morte, que elle não póde evitar...»

Sendo, pois, tantas e tão importantes as vantagens que as florestas prestam, parece que em todas ellas se devia achar a sua salva-guarda! Como temos dito, são ellas que na immensa extensão de suas folhas condensam em chuva os vapores aquosos derramados no ar, e abrigam as terras de expirar maior evaporação, pela acção mais directa do sol; são ellas, que se oppoem á deslocação dos terrenos das encostas, dividindo o volume das aguas, demorando-as no seu despenhamento, constituindo assim o obstaculo mais efficaz e mais economico, contra as innundações; tendo, sobre todos os que se poderiam empregar, a vantagens de se conservar e multiplicar por si mesmo. Resultando deste estorvo que oppoem á queda das aguas, que estas penetram mais fundo nos terrenos, formando-se por tanto um deposito mais avultado, para alimentar mais copiosa e prolongadamente as fontes e os rios, e dispôr deste modo de uma reserva mais consideravel desta materia prima da vegetação e consequentemente da agricultura. E note-se, todos os effeitos meteorologicos que indicamos, seguem de perto o nascimento da floresta: aos quatro ou cinco annos, sua efficacia é já pronunciada.

É para muito lamentar que entre nós, nada com mais desprezo se trate, que um arvoredo! *Não dão fructo*, se diz com o mais impertubavel sangue frio; —*comem as terras, que nos devem dar os fructos de que precisamos!*... Esta opinião vulgar, é uma *definição* bem pouco lisongeira. Pezem-se os serviços que ponderámos, prestados pelos arvoredos, e cotejem-se com esta opinião barbara, que por desgraça nossa tantos satelites tem entre nós!

Não pretendemos a arborisação, indistinctamente espalhada pelos terrenos. D'este modo, ia-se muito além do seu fim; tornar-se-hiam exhuberantes as aguas nas localidades, e as fontes, emunctorios naturaes das terras, não bastariam para dar saida ás aguas, em um tempo dado; e por isso, estas se accumulariam estagnando em cada depressão dos terrenos, com to-

Digitized by Google

dos os perigos inherentes á sua visinhança lethal.

A sylvicultura, é a primeira a ensinar-nos, que os terrenos menos aptos para outras culturas, devem ser escolhidos para ser postos em valor, pela exploração florestal; por que *afora a rocha, ou a argila pura, todo o solo arido ou pantanoso, ardente ou frio, compacto ou mobil, pode ser coberto de essencias florestaes.*

Importa mesmo, que haja harmonia na proporção dos arvoredos e dos terrenos descobertos; harmonia, que estudos previos podem só fazer estabelecer. A arborisação deveria ter sempre logar nas montanhas que orlam as differentes bacias geographicas; por que é lá, que se vão condensar os vapores aquosos, arrebatados pelos ventos; é lá, que as aguas se despenham pelas encostas, é lá, que importa, que a absorpção pelas terras, se faça na maior escala, porque é de lá que as fontes nascem, podendo assim regular-lhes o numero e o volume; é lá, finalmente, que as torrentes, precursoras das inundações, se formam e que é possivel combatel-as.

Cumpre, pois, dar á floresta um desenvolvimento compativel com a natureza e com a aptidão do nosso solo. A base fundamental da prosperidade das nações é a agricultura; e sem arvoredos nas condições que temos apontado, a agricultura não é possivel, na plenitude do seu desenvolvimento. A industria de um paiz, deve nascer da sua agricultura; que lhe deve fornecer todas as materias primas; formando-lhe assim o seu caracter distinctivo, a qualidade especial e por assim dizer topographica, d'onde nascem as permutações, pelas quaes um paiz troca com outro, os productos que a sua intelligencia, o seu ar, o seu solo, as suas aguas lhe permittem crear, differente do que o outro paiz produz. O mundo economico, como o mundo physico, tem tambem suas harmonias. Se a Inglaterra estabelecesse sobre esta base solida a sua industria, não seria o que é talvez, mas não teria constante sobre si a ameaça do perigo real e temeroso do excesso de sua população, empregada no fabrico das materias primas que importa, não obstante os milhões de braços, que suas machinas representam.

Seja, porém, como fôr, no nosso paiz pode dizer-se em geral, que a proposito de arvoredos, nem se explora o que existe, nem existe o que se poderia explorar. Em cada aldêa, por assim dizer, terrenos existem nas condições requeridas, que constituiriam uma riqueza, pela floresta. Os proprietarios, na impossibilidade de os fazer valer com outras culturas, pela pobreza de elementos alibeis de mais avida vegetação, lucrariam em arborisal-os; mas a remuneração das florestas, tardia para elles, será um estorvo permanente para esta cultura; além de que, a *offerta* nem sempre poderia satisfazer a *procura*, pela difficuldade das communicações e por alguns outros ponderosos motivos.

As mesmas vantagens climatologicas, não são incentivo bastante, para que o proprietario particular crie o arvoredo. Taes vantagens, são inquestionavelmente um interesse geral, que o proprietario comparte; mas esse interesse, não é privativamente tão forte e frequente que estimule o particular a preferir a creação e a exploração da floresta, á sua transformação n'uma outra cultura, que, embora parca e limitada, dá um producto tangivel em um muito mais curto prazo. É por isso, que bem pouco importará ao proprietario local, que as ribeiras trasbordem nas planuras, que descollem e arrastem as terras, que a navegação se estorve nos rios, ou que os pantanos assolem os povos. Preoccupado pela idéa do interesse, sem mesmo pensar no mal que faz a si e a todos, a floresta será abatida, quando no facto presinta lucrar.

É tanto assim, que os esforços feitos em todos os tempos, mesmo na idade media, pela legislação, foram impotentes para fazer respeitar, até mesmo os arvoredos que cresciam nas montanhas as mais aridas, ou nos baixos mais improprios para a cultura, mais immediatamente lucrativa. Comprovam estas asserção, as disposições das Capitulares de Carlos Magno, as Leis Ripuarias e Lombardas, etc., a despeito das quaes os arroteamentos continuaram sempre, apparecendo depois o deserto a substituir as culturas, que sáfaras tornavam as terras. É a estas circumstaucias, que a França deve os sete milhões de hectares de terrenos baldios que hoje tem. Entre nós, alguns bons reis pretenderam *n'outro tempo (!)*, sanar os estragos que as guerras e outras causas nos tem feito soffrer por este lado.

Qando se pezam todas estas particularidades, não póde deixar de concluir-se,

Digitized by Google

que a propriedade florestal não se póde prestar do mesmo modo que os outros productos agricolas, á especulação particular. O trigo germina em alguns dias, a planta eleva-se depois rapidamente e passados poucos mezes, o grão póde permuttar-se no commercio. É ainda assim do legume, da raiz, da forragem, da vinha mesmo, que mais sorodia em seus productos, cria-os mais cedo que a floresta. Todos estes productos podem pois, prestar-se á mobilidade e frequencia das transacções commerciaes, e ás exigencias oscillantes da *procura*.

Os productos florestaes, não estão no mesmo caso; todos elles resultam de uma longa elaboração, que é indispensavel seguir e cuidar por longa serie de annos, seculos mesmo, para que possam attingir todas as qualidades dos fins para que são destinados. Como, n'este longo periodo, poder satisfazer as exigencias da *procura*? Como póde o particular manter-se na espectativa diuturna de um producto permutavel? E todavia, é indispensavel que o arvoredo se multiplique e explore de modo que as necessidades sociaes não soffram, e recebam regularmente os materiaes nos diversos misteres do seu emprego. Se a isto reunirmos a facilidade com que as florestas se destroem, o tempo que demandam para renovar-se no periodo de sua exploração mais importante, todas estas circumstancias fazem da floresta uma propriedade á parte, que de mais a mais, tende á sua ruina, não só pela especulação que torna seus productos mais imperfeitos e incompletos, sob o ponto de vista das applicações a satisfazer, por isso que corta o seu crescimento, mas tambem pela divisão da transmissão hereditaria que faz com que o producto seja cada vez mais irregular e deficiente.

«É bem verdade, como diz mr. J. Clave, que alguns proprietarios, fazendo valler a circumstancia das florestas prosperarem nos terrenos ingratos; consagram-lhes aquelles, de que não podem tirar melhor partido; empregam mesmo, em proveito dos seus successores um capital nas plantações, que deve crescer espontaneamente pelo facto mesmo da vegetação. Mas tudo isto é excepcional, e um grande numero de vezes, similhante capital assim accumulado, constituirá um incentivo a que poucos poderão resistir.»

Se, pois, a floresta não póde manter-se como propriedade privada, nem pelo beneficio que effectua, climatologicamente considerada, nem pelo rendimento annual pecuniario, ao Estado cumpre a missão de crear e conservar explorando, por isso que é um proprietario constante e sempre existente.

Sem penetrarmos muito avante n'esta questão importante, que apenas de leve enunciâmos, suppondo-a mesmo admittida, juntaremos como corroborativo as seguintes duas passagens:

A assembléa nacional franceza convencida da pouca aptidão dos particulares para serem proprietarios florestaes, declarou inalienaveis as florestas do estado pela lei de 23 de agósto de 1790. O preambulo d'esta lei nenhuma duvida deixa sobre os motivos que a determinaram:

«A assembléa nacional.... considerando que a conservação dos bosques e florestas, é um dos objectos mais importantes e mais essencial para as necessidades e para a segurança do reino, e que a *nação só*, por um novo regimen e uma sabia e esclarecida administração, póde occupar-se de sua *conservação, melhoração e renovação*, para formar ao mesmo tempo uma fonte de rendimento publico, decreta etc.»

«Os americanos, que são o povo mais refractario á intervenção governamental, julgáram dever fazêl-a intervir, para proteger a propriedade florestal. Em 1837, os homens do estado de Massachussets, temerosos do progresso dos cortes nos arvoredos e das consequencias que previam, encarregaram uma commissão de estudar os meios de conservar e augmentar a extensão do solo florestal. Eis aqui como se exprime mr. Emerson, relator: «As florestas, no seu complexo, não devem ser tratadas, ao menos de uma maneira proveitosa para o paiz, por individuos procedendo isoladamente, sem nexo entre si, sem regra, sem principio; a conservação e a melhoração das florestas, não podem ser realisadas, senão por um modo de exploração sabiamente preconcebido, applicado sobre toda a superficie do paiz, empregando todos os recursos da sciencia, e *respeitado e seguido de geração em geração*. Um governo que não vive ao *Deus dará*, mas que, fixados os olhos no futuro, quer trabalhar para as gerações por vir, dá um testemunho de sabedoria, de prudencia e de patriotismo procedendo a uma estatistica das florestas, no intuito

Digitized by Google

de fazer conhecer ao paiz a importancia de suas riquezas e a maneira por que deve usar d'ellas. »

Não só o Estado, mas o municipio, quando administrado por homens illustrados e competentes, devia classificar os seus terrenos; deixar os melhores qualificados, sob o ponto de vista de sua riqueza agricola, á exploração dos particulares; e reservar principalmente para a sua exploração, os terrenos mais adequados para os arvoredos, por suas condições menos propicias de fertilidade. Mas os bons administradores, *não abundam* por certo entre todos os vereadores! *Lisboa mesmo, conhece-os bem pouco,,.*

Alem disso, não cremos que o que temos dito, por sua importancia natural, chame a attenção. Demasiado sabemos, que as questões de mais intimo interesse social, por se não conhecerem, por se não comprehenderem em geral, são descuradas, são menos presadas. O acto mais ponderoso, mais grave de um estadista entre nós, é pela maior parte architectar discursos, cada qual mais valente, que os trezentos Espartanos das Thermopylas, fulminar com elles os adversarios, e pôr de lado tanta questão util, que nos resta a resolver com urgencia e com reflexão! e governar, administrar assim!... Mas acabemos o nosso artigo.

Tudo quanto temos dito relativamente a arborisação das montanhas, é naturalmente applicavel á serra de Monsanto e ao valle d'Alcantera, sua dependencia. O estado lastimoso d'este valle, pela ausencia da grande vegetação, serviu-nos de pretexto para satisfazer o desejo de contribuir a vulgarisar o conhecimento da utilidade essencial dos arvoredos; serviu-nos ainda, para lembrar a conveniencia de substituir esse estado, por outro mais util, mais agradavel, do que esse panorama esteril, quasi selvagem, que elle os tenta em tanta parte de sua extensão.

Se submettessemos os terrenos da serra de Monsanto e suas confinantes, a uma clasificação previa, e dessemos aos arvoredos a extensão que naturalmente lhe pertencesse, na variedade das essencias florestaes, que sua aptidão comportasse, teriamos resolvido um bello problema; e tal solução, era incentivo e modêlo a seguir em situações analogas, que em tão vastas proporções se contemplam no paiz.

Arborisando por este modo, conseguiriamos em pouco tempo as vantagens que as florestas criam por toda a parte, tanto debaixo do ponto de vista climatologico, para o que bastariam quatro ou cinco annos, como no sentido da sua exploração economica. A agricultura e o regimen das aguas da bacia geographica em que a serra se eleva, resentir-se-hia de sua benefica influencia, e o fornecimento da agua potavel para a cidade, receberia bem largo quinhão. Era para este facto, que se deveria olhar com attenção; em logar de perder o tempo em disputas ardilosas, que interesses mesquinhos suscitam, e que a auctoridade devia aniquilar sem piedade, fazendo só respeitar os interesses legitimos.

O valle d'Alcantara, parte da beira do Tejo, em direcção do sul-sueste, ao ponto opposto do horisonte, dividindo-se em certa altura, em outros valles, que se dirigem a Campolide, aos Arcos das aguas livres e á Cruz de Oliveira, no centro da serra, e n'algumas subdivisões mais pequenas.

Todos estes valles, são orlados por vertentes de collinas mais ou menos altas, inclinadas e fragosas, cortadas por escavações frequentes mais ou menos fundas, d'onde extrahirão as materias do monumento colossal de João v.

Os terrenos destas vertentes, a de longe julgar pelo aspecto, parecem areno-calcareos, e areno-ferraginosos pela maior parte; tambem argilosos nas proximidades da Pimenteira, em que a terra se alarga mais anegrada.

Todas estas vertentes, como as suas irmãs do litoral do Tejo, estão escalvadas e nuas de vegetação; apenas algumas arvores em marasmo se elevam anãs, sosinhas e sem aninho.

O fundo do valle, unica belleza da paizagem, é occupado por hortas, pomares e habitações; mas tudo, sem aquella apparencia attractiva, com que o bom gosto faz realçar as suas creações. Todavia, era immenso o partido que se podia tirar, das proporções naturaes da localidade. Até o alveo da corrente d'agua, que existe na maxima parte do anno, e que no inverno rola um grosso volume d'aguas pardacentas, pela terra que arrebata suspensa, é aproveitado para receber os *despejos* das habitações e das fabricas! convertendo-o n'um lodaçal repugnante e infecto, que mais de uma vez tem feito respirar

Digitized by Google

aos habitantes seu ar immundo e miasmatico! E, deveras, o valle d'Alcantara n'outras mãos, seria um Eden delicioso, uma Cintra no meio da cidade.

Se as terras das collinas e dos valles fossem estudadas em suas qualidades principalmente chimicas; se precisassem corrigidas em seus defeitos, se os tivessem de consideração; sendo desaggregadas pelas lavouras, de que carecessem; distribuidas depois, segundo suas habilitações naturaes de vegetação; resultaria d'ahi, que os milhares de hectares de terreno das encostas e faldas dellas, bem longe de ostentarem uma superfice adusta e africana, cobrir-se-hião de pinhaes sempre virentes, ondulando magestosos pelas cristas e quebradas das montanhas, misturando sua verdura com a das outras essencias florestaes com quem confinassem, e que variariam em qualidade com a qualidade dos terrenos de que brotassem.

No fundo do valle mesmo, onde o terreno humoso e irrigavel se entende em superfice mais ou menos accidentada ou plana, um systema de pomicultura poderia ser estabelecido, nas variedades que os terrenos perfilhassem. Tudo selva e pomar, disposto de modo, que a par da reunião natural e creada das condições propicias de vegetação, se reunissem aquellas de exploração economica e por consequencia de estudo.

Que o regato e o lago se repartissem de modo, que depois de animarem a paizagem, fazendo um serpear e accummulando o outro as aguas destinadas para irrigar, as ventilassem n'essa expansão, e as tornassem mais aptas a fertilisar.

Depois, caminhos em dimensões adequadas, que isolassem os canteiros de exploração cultural, e fossem ao mesmo tempo um passeio agradavel, tudo isso faria um jardim, um parque, um grande centro de exploração e de estudo, em que o necessario, o util, o agradavel se abraçariam n'um complexo magestoso, que rivalisaria com tantos que aformoseiam a Europa.

D'este modo, a sylvicultura, a viticultura, a pomicultura, a horticultura, a praticultura, n'um quadro subdividido em areas sufficientes de criação e crescimento respectivo, dariam a materia prima do estudo e da applicação. A cultura cerealifera, poderia tambem ser explorada, aggregando-se os terrenos proprios que dos Arcos se estendem a S. Domingos. A zootechnia, poderia ter naturalmente acantonados os seus typos, nos pontos mais apropriados, da extensa área que abrangemos, sem omissão mesmo da acclimatação d'aquelles, mais recommendaveis por qualquer titulo.

O Institnto Agricola, deslocado e crucificado desde o principio, teria sua sede natural no meio deste *fiat*, facil e successivo. Ali, nenhuma de suas especialidades ensinandas, deixaria de ter logar de criação e de estudo, na plenitude dos processos para a sua germinação, e para seus productos. A sylvicultura, de que a importancia transpira de cada ponto do nosso artigo, cabia-lhe quinhão mais largo; mas era de rasão, pela variedade das suas especies, do seu volume e de suas funcções.

Como, tanta coisa n'um ponto só? O valle d'Alcantara é profundo e extenso; é, como dissemos, uma superficie de alguns milhares d'hectares, na multiplicidade de suas divisões, por suas collinas; e tudo deve estar junto, ou proximo, nos fins do estudo que nos propomos. Esta circumstancia, é uma vantagem digna de apreço.

Será tudo isto utopia?... O que o não é, nesta terra e com esta gente! E, comtudo, n'Alemanha as arvores fructiferas, orlam os caminhos publicos; infelizmente, neste sentido, estamos em Portugal. Todavia, cremos esta indicação em sua realisação, como uma simples questão de tempo e dinheiro,—que são as materias primas que as nações costumam em pregar nos seus melhoramentos. Alguns poucos annos, e este sonho se converteria em uma realidade de immensa vantagem. Não temos, o que podiamos e deviamos ter; para tudo temos necessidade de criar homens technicos, excepto para a *palavrosidade* futil, em que ninguem nos leva a palma.

De mais a mais, a floresta cresce espontanea, de poucos cuidados insta. Em toda a parte da Europa, onde se comprehende a importancia dos arvoredos e se pretende e opera com vigor a rearborisação, nem mesmo se hesita em propôr a expropriação por utilidade publica [1]. E que coisa mais util, do que a criação e conservação dos arvoredos, se d'ahi nasce a agricul-

[1] Os terrenos florestaes do valle d'Alcantara devem ser de um valor insignificrutissimo.

Digitized by Google

tura? *E a agricultura é, no fim de tudo, o factor unico do bem estar moral e material da sociedade.*

Bemfica 30 de setembro de 1863.

ALMEIDA FIGUEIREDO.

Conveniencia dos vinhos fracos

Agradecendo todas as expressões e referencias lisongeiras, que devo unicamente á bondade dos srs. Lima e Lapa, seja-me permittido explicar minhas idéas quanto a vinhos fracos, e sua aguardentação.

Esta discussão e as minhas perguntas nas proximidades da vindima tiveram já uma grande conveniencia, se ellas influiram para que o sr. J. I. Ferreira Lapa nos desenvolvesse theorias e regras de vinificação com tanta clareza, que devem servir de immensa vantagem a todos os lavradores. Li esses artigos com o maior interesse.

Isso não obsta a que com a devida venia, eu não conteste, e ponha em duvida não os principios da sciencia, mas a sua applicação.

Não sei se a sciencia se oppõe a que haja moda no paladar, mas que de facto a ha, me parece certo. Acaso não será capricho do paladar exigir vinhos muito negros? Pois a negrura dá sabor, aroma, ou perfume ao vinho? Comtudo o mercado de Lisboa faz essa exigencia, e por melhor que seja o vinho, não sendo bem negro, não tem compradores.

Esta exigencia do paladar lisbonense me parece caprichosa e desarrasoada. É esta exigencia que mata a maior parte dos nossos vinhos, macerando-os em demasia para os fazer bem negros.

Admira o sr. Lapa que eu creia piamente que haja modas no paladar; e como o não heide acreditar, se estando onze mezes homisiado em Lisboa em 1829, nunca em casas particulares, nem em hospedarias se me apresentou, ou vi pedir vinho francez; e agora indo a Lisboa, em toda a parte se me apresenta vinho francez, especialmente o Bordeos. Bebendo d'estes vinhos sempre os achei inferiores, e muito inferiores aos nossos generosos. Ora, ou eu me engano tendo por inferior o que é generoso, ou a força da moda dá valor ao que de si o não tem. Para não deprimir o meu paladar, antes quero attribuir á moda essa differença.

Tambem sou arguido de desagradecido á Providencia, cogitando meios de mudar em aguas pés e zurrapas os nossos preciosos vinhos. Explicarei meu pensamento.

Não quero que deixemos de fazer vinhos generosos, mas se elles abundam no mercado, e escasseiam os fracos, não queria que á vaidade mal entendida se sacrificassem os verdadeiros interesses.

Disse vaidade mal entendida, porque acho maior merecimento e maior habilidade em fazer, e conservar de uvas inferiores um vinho fraco, mas saboroso, e saudavel; do que um vinho generoso de uvas bem maduras; este por si mesmo se conserva, aquelle precisa de grandes cuidados.

Mas diz-se: «o vinho do Porto dá a ultima nota da alegria banqueteal»; por essa rasão mesmo que elle dá a ultima nota, e que é o vinho das sobremesas, é que eu não queria deixar aos mais todo o banquete, e para Portugal só a sobremesa, isto é, a centessima parte do vinho consummido. Haja vinho portuguez em todo o banquete.

Ninguem com razão quer para o uso ordinario vinhos generosos; porque com essa generosidade anda annexa a carestia, e a sua força alcoolica e embriagante.

Quem ama o vinho quer beber, e não provar, mas beber sem perder o uso da razão.

Se eu lembrava aos lavradores do Porto, que tornassem fracos alguns dos seus vinhos generosos, era na hypothese que a estes faltasse o consummo. Oiço a esse respeito tantas queixas, e vejo pedir e conservar tantos privilegios a favor dos vinhos do Porto, que ousei lembrar aquelle alvitre, que não é tão exquisito que não seja usado mesmo em França, apesar de terem pouca abundancia de vinhos generosos. Estou porém de accordo com o sr. Lapa de que o Douro lucrará mais em manter a todo o custo a antiga reputação de seus vinhos, deixando a outros o cuidado de mandar vinhos fracos ao mercado.

Para comparar os vinhos d'este concelho com os francezes e portuguezes que se vendem em Lisboa, mandei vir de todos algumas garrafas, e confesso que fiquei maravilhado, e como estupefacto da differença de preço dos nossos vinhos, aos francezes. Santo Deus! 1$200 réis por cada garrafa de Bordeos, e Borgonha, e só 200 réis por uma garrafa de Collares

Digitized by Google

que se não é superior, é egual!! Torno a repetir não tenho paladar capaz de avaliar estas differenças, e á similhança dos antigos que tudo explicavam pelo horror do vacuo, eu só na moda encontro explicação possivel.

É minha opinião que se um francez passasse por este concelho nos mezes de novembro, dezembro e janeiro, por toda a parte encontraria vinhos de Bordeos; se os soubessem conservar, como taes os podiam mandar ao mercado.

Muito estimei ver confirmada a minha opinião da inconveniencia da aguardentação nos vinhos inferiores. Descuidamos tudo que póde concorrer para a boa maturação das uvas, como desfolha, e limpar o terreno de todas as hervas; vindimamos cedo; ha muitas vezes descuidos na limpeza de toneis, balseiros, e mais utensilios; confia-se o fabrico do vinho a criados e trabalhadores; não se atestam os toneis a miudo; trasfega-se tarde e ás vezes nunca, e depois de tantas faltas tudo se quer remediar com aguardente: é este abuso, e não o seu conveniente uso que eu crimino.

Ainda não encontrei uma adega subterranea; o thermometro na maior parte d'ellas marca tantos e mais gráos que em nossas habitações; e como em taes adegas o vinho se não conserva bem; recorremos á aguardente, porém esta vae tornar o vinho mais caro e menos bebivel, por ser mais embriagante.

Outro motivo porque eu queria ver restricto todo o artificio no fabrico do vinho em um paiz tão favorecido da natureza, é porque a pratica me tem ensinado que nada ha tão bello, e saboroso como o natural.

Na minha mocidade, o primeiro anno que o fabrico do vinho correu debaixo da minha direcção, estava a uva tão madura, e tão proprio correu o tempo para a sua conveniente fermentação, que nunca tive vinho melhor, apesar de minha maior experiencia, e de ter alguns annos, e com alguns toneis empregado assucar e aguardente para remediar os defeitos dos annos. No fabrico daquelle vinho não houve artificio algum: foi feito como provavelmente o fez Noé; pisada a uva espremida, e deitado o sumo em uma vasilha. Devo advertir que n'esse anno o vinho que mais se distinguiu foi um procedente d'uva que esteve alguns dias estendida em casa; processo este que tenho continuado a seguir, e com que me dou muito bem, e que muito recommendo a todos os lavradores: á uva não pode deixar d'acontecer o mesmo que a toda a fructa, que sasona, e melhora muito em casa.

Convido pois todos os lavradores de Portugal, dos logares menos favorecidos da natureza especialmente, a que empreguemos nossos esforços para levar ao mercado vinhos como o permittem as nossas localidades, isto é fracos mas saborosos, naturaes, e saudaveis. — Desterremos a preguiça que é tão natural a habitantes de climas favorecidos da natureza, e poupemos aos apaixonados do vinho de Bordeos essa excessiva, e louca despeza de 1$200 por garrafa!!! Não indaguemos se são bons ou maus; como elles sejam saudaveis, se consumam e rendam bom dinheiro, é o que nos deve importar.

Fallando com portuguezes vindos do Brazil, todos me dizem que são ali procurados os vinhos fracos, e que por esse motivo tem ali diminuido muito o consumo dos nossos vinhos por se dizer, ou suppôr que os vinhos portuguezes levam muita aguardente. — Se assim é, e em quanto durar esse gosto, pareçe imprudencia deitar-se mais aguardente do que a absolutamente precisa para o vinho se conservar.

JOSÉ NUNES DA MATTA.

Acta da inauguração da exposição agricola de Braga

No anno do nascimento de Nosso Senhor Jesus Christo de 1863, aos 25 dias do mez de outubro, no Campo de Santa Anna, d'esta cidade, e no pavilhão destinado ao acto solemne da inauguração da exposição agricola de Braga, achando-se presentes o exc.^{mo} sr. conselheiro Januario Corrêa de Almeida, governador civil do districto e presidente da grande commissão promotora da exposição, muitos dos membros que compoem a mesma commissão e outros que fazem parte das suas delegações e commissões filiaes, e achando-se tambem presentes, para honrar esta solemnidade o ex.^{mo} e rev.^{mo} sr. D. José Joaquim d'Azevedo e Moura, arcebispo primaz, o deão e reverendo cabido, a camara municipal de Braga presidida pelo ex.^{mo} conselheiro Francisco Manuel da Costa,

Digitized by Google

o ex.mo sr. José Maria Taborda, general commandante da 4.ª divisão militar, ex.mo sr. governador civil do Porto, Miguel do Canto e Castro, governador civil de Vianna, Jacome Borges Pacheco Pereira: governador civil de Beja, José Borges Pacheco Pereira, estado-maior da divisão e officialidade do regimento de infanteria n.º 8, secretario geral, commendador José Joaquim Vieira, e empregados do governo civil, director das obras publicas, João Ribeiro de Sousa Araujo, engenheiros e empregados da sua repartição, reitor do lyceu Antonio Maria Pinheiro e professores d'este estabelecimento, delegado thesouro João Joaquim da Silva Lobo e empregados da repartição de fazenda juiz de direito da comarca e delegado da comarca, chefe da repartição de pesos e medidas, administrador do concelho de Braga Guilherme Marcellino da Costa Ramos e empregados da administração do concelho e muitos outros funccionarios, e achando-se egualmente presentes a este acto solemne os deputados os ex.mos visconde de Pindella, barão da Torre, commendador Manuel Justino Marques Murta, Joaquim Januario de Sousa Torres e Almeida, o ex.mo conde de Bertiandos, o ex.mo conde do Casal e os commendadores dr. Custodio Cruz Faria e A. Feio de Magalhães Coutinho, Sebastião José Ribeiro de Sá e Celestino Candido do Cruzeiro Seixas, representando a redacção do «Commercio do Porto» e os representantes da imprensa da localidade e muitas pessoas distinctas da mesma, no meio de um immenso concurso de espectadores foi recitada pelo ex.mo gavernador civil a seguinte allocução:

Senhores! — Logo que tomei conta da superior administração d'este districto emprehendi melhorar as suas condições agricolas, por entender que ahi está a vida, a força e a prosperidade d'este formoso paiz.

Uma rede de estradas municipaes, como indispensavel corolario das estradas reaes, uma eschola de agricultura, quinta-modelo, asylo rural, exposição agricola e de gados são os melhoramentos que por emquanto tenho projectado.

Com o auxilio do governo, com a coadjuvação das pessoas laboriosas e intelligentes d'este districto, e com a minha decidida e perseverante vontade, espero ter força sufficiente para realisar taes aperfeiçoamentos.

Trabalhando incessantemente no desenvolvimento d'este programma, felicito-me hoje de presidir a esta festa de agricultura, estreitando de algum modo, por uma solemnidade tão util, as minhas relações com os agricultores, creadores e artistas d'esta fertil e rica provincia.

Unir a agricultura ás outras industrias, animar a producção pelo estudo, comparação e variedade dos meios productores, estimular os creadores ao apuro e aperfeiçoamento das raças dos gados, são as condições que se tiveram em vista com a presente exposição

Com effeito são estas circumstancias, que todos podem aqui observar, que dão a esta festa nacional um caracter especial e cheio de interesse.

Desnecessario seria encarecer-vos as grandes vantagens resultantes das exposições; ellas estão bem demontradas em outros paizes, e felizmente já mesmo em Portugal se vae sentindo o benefico influxo de seus fecundos resultados

É pela comparação e pelo exemplo que se aperfeiçoa a agricultura, assim como todas as artes: a exposição é o campo onde estas lides se vão ferir.

A provincia do Minho possuindo um solo feracissimo e de facil tracto, progredindo diaria amente pelo auxilio dos governos e pela indole laboriosa de sua numerosa população, não podia por mais tempo deixar de prestar homenagem a este grande principio cimentado pela civilisação europêa.

A provincia do Minho estava ávida d'estes recontros, aonde em porfiado certame ostentasse suas galas; bastava um impulso para a lançar na auspiciosa lide. Só me cabe a gloria de lhe ter communicado o movimento.

Com este ensaio temos já realisado um grande progesso: caminhemos e procuremos demonstrar nas futuras exposições os brilhantes resultados obtidos por esta.

O esperançoso futuro que estes certames do trabalho preparam á agricultura divisa-se no alvoroço que nos chama a esta festa, denuncia-se no prazer que anima este immenso concurso, revela-o a presença do illustre prelado bracarense, que se dignou honrar esta solemnidade, e proclama-o a opinião publica.

Oxalá que se repitam no paiz festas similhantes para asegurar a ordem e de-

Digitized by Google

senvolver em Portugal todos os germens de prosperidade e de riqueza.

Quando em todo o reino se festeja o fausto acontecimento que enche de legitimo orgulho e de prazer os nossos Reis, assegurando a paz da nação e garantindo a actual dynastia, é para mim sobremaneira glorioso presidir tambem a uma solemnidade em que o bom povo da provincia do Minho, acudindo ao meu chamamento, manifesta a sua cordura e o seu zelo pelo engrandecimento das coisas patrias.

Declarando aberta a exposição agricola de Braga, cumpre-me agradecer ao governo de Sua Magestade o auxilio que sempre me tem prestado, á junta geral do districto o seu valioso contingente, ás differentes commissões os seus efficazes trabalhos, e a todos os expositores, lavradores, creadores e artistas a apresentação de numerosos productos.

Concluida, esta, foi pelo mesmo ex.mo sr. governador civil declarada aberta a exposição agricola de Braga, e promiscuamente a exposição de gados, que se acha determinada por decreto de 16 de dezembro de 1852, e a que se refere o edital do governo civil de 11 de agosto findo.

Em seguida convidou o sr. governador civil a s ex.as rev.mas o sr. arcebisto primaz, a camara municipal, auctoridades, funccionarios e pessoas acima mencionados a visitarem a exposição: o que fizeram, percorrendo os diversos pavilhões que para este effeito se achavam levantados no campo, vistosamente decorado.

Tendo o brilhante sequito percorrido ao som dos hymnos, expressamente compostos para esta festa do trabalho, todo o recinto, onde se acham expostos os objectos concernentes não só á industria agricola, senão ainda aos seus correlativos e mais industrias, passou ao campo contiguo, destinado ao concurso de gados, e depois de ter observado o merecimento d'esta exposição, regressou ao pavilhão, onde se havia feito a abertura solemne d'esta festa nacional.

E para a todo o tempo assim constar, lavrou-se esta acta, a qual hade ficar archivada na secretaria do governo civil, conjunctamente com a medalha de cobre e outra de prata e competente cunho, e um modêlo de diploma de premio a fim de commemorar este acontecimento grandioso que marca uma epoca notavel nos fastos da nossa agricultura: devendo para egual fim serem tiradas tres cópias authenticas, que juntas, a outras tantas collecções de medalhas e diplomas, serão remettidas á camara municipal de Braga, ao ministerio das obras publicas e ao ministerio do reino para serem depositadas nos respectivos archivos.

E em seguida á leitura d'esta mesma acta, e achando-a conforme, a assignaram as pessoas acima mencionadas, e as mais que presentes estavam, commigo José Joaquim da Silva Pereira Caldas, secretario da grande commissão, que a escrevi.

PARTE OFFICIAL

LEI HYPOTHECARIA [1]

Art. 194.º Decidido o concurso não será admittido outro de novo nem disputa, qualquer que seja, sobre o producto dos bens arrematados.

Art. 195.º Se nos bens hypothecados, ou no producto d'elles que se achar em deposito, existirem algumas penhoras que não tenham sido contempladas no concurso, o juiz que o dicidiu será o competente para ordenar o levantamento d'ellas; ainda mesmo que tenham sido mandadas fazer por outros juizos.

Art. 196.º São applicaveis a todo o processo de expropriação que se contém n'este titulo as disposições geraes sobre as execuções e expropriações particulares; não sendo imcompativeis com as que ficam mencionadas nos artigos antecedentes.

TITULO IX

Disposições transitorias

Art. 197.º Os onus não reaes registrados ao tempo da publicação da presente lei só poderão ser oppostos a terceiros durante o praso de um anno, a contar desde a publicação do regulamento geral que se fizer para a sua execução.

Art. 198.º Os processos pendentes sobre acções reaes, em qualquer estado em que se achem, comprehendendo o da execução, não poderão proseguir validamente depois da publicação do decreto regulamentar de que trata o artigo antecedente, sem que se junte certidão do registro, conforme o disposto na presente lei.

[1] Continuado de pag. 218.

Digitized by Google

Art. 199.º Aquelle que quizer exonerar a sua propriedade adquerida por contrato anterior á publicação da presente lei, deverá proceder conforme o que na mesma se determina; exercendo o seu direito dentro do praso de um anno, contado segundo os termos do artigo 197.º

Art. 200.º Todas as disposições da presente lei relativas a privilegios e hypothecas em nada alteram o que se acha determinado no codigo commercial a respeito de navios.

Art. 201.º São garantidos os privilegios do banco de Portugal e de qualquer outro estabelecimento que por lei os tenha, emquanto entre o governo e os referidos estabelecimentos não houver accordo a este respeito, o qual fica dependente de approvação legislativa.

Art, 202.º É o governo auctorisado para fazer os regulamentos necessarios para a execução da presente lei.

Art. 203.º Fica revogada toda a legislação em contrario.

Mandâmos portanto a todas as auctoridadas a quem o conhecimento e execução da referida lei pertencer, que a cumpram e façam cumprir e guardar tão inteiramente como n'ella se contém.

Os ministros e secretarios d'estado dos negocios ecclesiasticos e de justiça, dos negocios do reino, dos negocios da fazenda e dos negocios das obras publicas, commercio e industria, a façam imprimir, publicar e correr. Dada no paço, em 1 de julho de 1863. = El-Rei, com rubrica e guarda. = *Gaspar Pereira da Silva* = *Anselmo José Braacamp* = *Joaquim Thomaz Lobo d'Avila* = *Duque de Loulé*.

Carta de lei pela qual Vossa Magestade ha por bem approvar o decreto das côrtes de 18 de junho proximo preterito, que regula o serviço hypothecario, organisando o registro das hypothecas e encargos prediaes, fixando o systema da expropriação hypothecaria, e as regras relativas aos concursos creditorios, tudo na fórma acima declarada. = Para Vossa Magestade ver. = *Pedro Manuel da Silveira Almendro* a fez.

Dom luiz, por graça de Deus, Rei de Portugal e dos Algarves, etc. Fazemos saber a todos os nossos subditos que as côrtes geraes decretaram e nós queremos a lei seguinte:

Artigo 1.º Nenhuma sociedade anonyma, que tenha por objecto principal effectuar operações de credito predial ou agricola, se poderá estabelecer sem auctorisação especial do governo, depois de ouvido o conselho geral do commercio, industria e agricultura.

§ 1.º A referida auctorisação poderá ser concedida a sociedades de mutuatarios.

§ 2.º A mesma sociedade poderá fazer operações de credito agricola e de credito agricola predial.

§ 3.º A auctorisação será retirada quando a sociedade se desviar do seu fim principal, ou quando não executar ou violar os seus estatutos, se os interesses publicos reclamarem essa medida.

§ 4.º Do acto que conceder, negar ou retirar a auctorisação nenhum dos interessados póde intepor recurso.

Art. 2.º O governo poderá conceder o privilegio de emittir obrigações prediaes, letras hypothecarias, ou quaesquer titulos fiduciarios, a uma ou mais sociedades que se instituirem para quaesquer dos fins enunciados no artigo antecedente,

§ unico. Se o privilegio for concedido a uma sociedade, será esta obrigada a estabelecer caixas filiaes nas terras que o governo indicar.

Art. 3.º A sociedade ou sociedades de credito agricola, que têem por principal objecto mutuar á industria capitaes moveis circulantes, deverão consignar em seus estatutos principalmente:

1.º A designação do fundo social e mais condições organicas e administrativas da empreza;

2.º As operações que se propõem executar e a fórma e garantias das mesmas;

3.º Os casos em que deve ter logar a dissolução da sociedade e o modo da sua liquidação.

Art. 4.º O governo poderá conceder a sociedade ou sociedades de credito agricola a faculdade de emittir notas ou letras ao portador, sem prejuizo dos privilegios por lei concedidos aos estabelecimentos bancarios existentes, com tanto que estas sociedades se sujeitem ás prescripções e garantias, segundo as quaes é regulada essa omissão nos bancos de circulação.

Art. 5.º As sociedades de credito predial, cujo principal objecto é mutuar sobre hypotheca, aos proprietarios de bens immoveis, capitaes reembolsaveis a longo praso, se-

Digitized by Google

rão limitadas a circumscripções territoriaes designadas no decreto da sua auctorisação se o governo não julgar conveniente conceder o privilegio a que se refere o artigo 2.º a uma só sociedade.

§ 1.º Dentro de cada circumscripção não poderá ser auctorisada mais do que uma sociedade.

§ 2.º Se se estabelecerem differentes sociedades, a fusão dependerá de auctorisação especial do governo.

Art. 6.º Os emprestimos que sobre a propriedade immovel houverem de ser effectuados pela sociedade ou sociedades de credito predial, sómente poderão fazer-se em primeira hypotheca, não devendo nunca exceder a metade do valor da propriedade.

§ unico. São considerados como feitos sobre a primeira hypotheca os emprestimos destinados a reembolsar todos os credores anteriores da totalidade dos seus creditos; mas n'este caso a sociedade poderá reter em seu poder a parte do emprestimo necessaria para operar este reembolso.

Art. 7.º Os emprestimos de que trata o artigo antecedente serão contratados a longo praso, desde dez até sessenta annos, sendo reembolsaveis com ou sem amortisação por meio de annuidades, conforme for convencionado pelos interessados.

§ unico. Será com tudo permittido ao devedor o antecipar o pagamento da annuidade ou do capital em divida, ou de parte d'esta, em qualquer tempo que assim lhe convenha.

Art. 8.º As annuidades serão constituidas:

1.º Pelo juro, cuja taxa não poderá exceder 6 por cento ao anno;

2.º Pela somma destinada á amortisação;

3.º Pela percentagem determinada nos estatutos para commissão e despezas de administração, a qual não poderá exceder 1 por cento.

§ 1.º A falta de pagamento da annuidade vencida dá direito á exigencia do capital em divida.

§ 2.º As annuidades vencidas e não pagas vencerão juro egual ao que tiver sido convencionado para os emprestimos.

Art. 9.º Os emprestimos contratados pelas sociedades de credito predial serão por ellas effectuados ao par, em letras hypothecarias ou obrigações prediaes, que os mutuatarios poderão negociar livremente.

§ unico. As referidas sociedades facilitarão aos mutuatarios a negociação d'estes titulos, facultando-lhes para isso as suas relações, fazendo-lhes sobre elles adiantamentos em numerario, a curto praso, e pelo juro do mercado, ou negociando-lhes ellas mesmas na medida e segundo as forças do seu cofre.

Art. 10.º O governo poderá conceder á sociedade ou sociedades de credito predial, com relação aos emprestimos por ellas contratados, pelo espaço de vinte e cinco annos, o privilegio exclusivo da emissão de obrigações prediaes ou letras hypothecarias, com tanto que a somma do valor nominal d'estes titulos nunca exceda a totalidade dos respectivos emprestimos.

§ 1.º Estes titulos poderão ser nominativos ou ao portador.

§ 2.º Os titulos nominativos serão transmissiveis por endosso ou por qualquer outro meio reconhecido pelas leis do reino.

§ 3.º Os titulos emittidos pela sociedade ou sociedades de credito predial vencerão juro egual ao dos respectivos emprestimos, o qual será pago pelas mesmas sociedades assim como as annuidades destinadas á amortisação nos prasos e pelo modo determinado nos estatutos.

Art. 11.º Os possuidores ou portadores dos titulos, de que trata o artigo antecedente, terão acção pela importancia nominal dos mesmos e respectivos juros, sómente contra a sociedade que os tiver emittido.

§ unico. A sociedade não poderá oppor a esta acção senão a excepção de não apresentação ou de perda do titulo, emquanto esta não fôr provada e o titulo reformado.

Art. 12.º Os estatutos da sociedade ou sociedades de credito predial approvados em conformidade com as disposições dos artigos 1.º e 4.º d'esta lei, alem do que fica disposto nos artigos antecedentes, deverão principalmente conter:

1.º A designação do fundo social e de um fundo de reserva, e as mais condições organicas e administrativas da empreza, no sentido de offerecer as devidas garantias a todos os interessados;

2.º O modo de proceder á avaliação dos predios offerecidos para hypotheca;

Digitized by Google

3.º A designação da natureza e qualidade dos predios que não podem ser admittidos como hypotheca;

4.º As tarifas ou tabellas para o calculo das annuidades;

5.º O modo e condições dos reembolsos antecipados;

6.º A designação das epocas para o pagamento das annuidades pelos mutuatarios, e para a distribuição do dividendo aos accionistas e pagamento de juros dos titulos emittidos;

7.º O modo de emissão de reembolso das obrigações prediaes ou letras hypothecarias, com ou sem premios, assim como o modo da annullação das mesmas quando reembolsadas por pagamentos antecipados.

8.º Os casos em que se deve effectuar a dissolução da sociedade, assim como a fórma e condições da sua liquidação.

Art. 13.º As sociedades de credito predial ou agricola serão exemptas de impostos.

Art. 14.º As sociedades de credito predial e agricola publicarão e enviarão mensalmente ao governo o balancete da sua situação financeira, em relação ao mez anterior, assim como o relatorio de contas annuaes depois de approvadas pela assembléa geral.

Art. 15.º As referidas sociedades de credito predial ou agricola ficam collocadas sob a vigilancia do ministro das obras publicas, commercio e industria, que sobre ellas exercerá a conveniente fiscalisação.

Art. 16.º Estas sociedades terão sempre a sua séde de direcção em Portugal, e serão regidas por um governador portuguez, escolhido pelos accionistas e approvado pelo governo.

Art. 17.º Fica revogada toda a legislação em contrario.

Mandâmos portanto a todas as auctoridades, a quem o conhecimento e execução da referida lei pertencer, que a cumpram e façam cumprir e guardar tão inteiramente como n'ella se contém.

O duque de Loulé, par do reino, presidente do conselho de ministros, ministro e secretario d'estado dos negocios estrangeiros, interinamente encarregado do ministerio das obras publicas, commercio e industria, a faça imprimir, publicar e correr. Dada no paço de Mafra, aos 13 de julho de 1863. = El-Rei (com rubrica e guarda). = *Duque de Loulé*. = Logar do sêllo grande das armas reaes.

Carta de lei pela qual Vossa Magestade, tendo sanccionado o decreto das côrtes geraes de 27 de junho de 1863, que dispõe que nenhuma sociedade anonyma, que tenha por objecto principal effectuar operações de credito predial ou agricola, se possa estabelecer sem auctorisação especial do governo, ouvido o conselho geral do commercio, industria e agricultura, podendo a mesma auctorisação ser concedida quer a sociedades mutuantes, quer á de mutuatarios; permittindo-se-lhe a faculdade de realisar operações de credito agricola e credito predial; manda cumprir e guardar o mesmo decreto pela fórma retrò declarada. = Para Vossa Magestade ver. = *Rodrigo Vicente de Paulo da Silva Freitas* a fez.

CHRONICA AGRICOLA

LISBOA 5 DE NOVEMBRO

O progressivo incremento da fortuna publica do nosso paiz é tão visivel e palpavel, que ninguem seriamente o póde negar.

Começaram a escassear em 1854, as colheitas de cereaes, e desde então foi quasi constante a necessidade de importar cereaes estrangeiros, para supprir a deficiencia dos mercados nacionaes. Soffremos as duras provações da colera-morbus, e da febre amarella. A molestia das larangeiras, a dos castanheiros, a das batatas, e mormente a dos vinhedos, tem causado enormes prejuisos á nossa industria rural. A somma de todos estes males pezou sobre nós no curto periodo de um decennio, que é um volver de olhos na duração das nações.

Resistir á tempestuosa torrente de tantas calamidades é já um esforço, que demonstra claramente a robustez do corpo social. Mas além desta resistencia, o paiz tem desenvolvido uma actividade pasmosa, em todas as funcções da vida nacional. Que significam estes factos? O observador desapaixonado ha de rigorosamente concluir, que o paiz se encaminha a passos largos para os arraiaes da civilisação.

Assim é, mas cumpre notar, que ainda podemos errar o caminho, e por isso convém medir os passos, marchar com perse-

Digitized by Google

verança, e não perder o verdadeiro rumo. A nossa situação é ainda critica.

Os capitaes são os instrumentos da civilisação, mas é preciso que a intelligencia dirija as suas operações. Folgamos, como todos os que amam a sua patria, de ver como o credito publico se vae firmando, e movendo sobre escala ascendente. É preciso aproveitar com o mais prudente discernimento este sopro auspicioso de ventos favoraveis.

Continuemos pois com vigor a reconstrucção do nosso velho edificio social. È aos poderes publicos que compete formar a synthese da obra e organisar o trabalho systematicamente. Ha melhoramentos, que devem ter preferencia a outros, a inversão desta ordem póde ser-nos funesta. A viação publica está já em boas condições; o que agora urge é crear productos para poder alimental-a.

Não entra agora, em nosso proposito, manifestar a opinião que temos ácerca de uma importante questão economica, que, ha muitos annos se agita. Dizem uns que o nosso Portugal não tem condições para ser fabril, outros que as tem. Qualquer das proposições se póde sustentar, porque não ha absurdo, que não tenha tido os seus defensores. Todavia o que nós entendemos é que elle não póde ser nada, em quanto a industria agricola não attingir as suas devidas proporções.

O aperfeiçoamento da industria agricola é a pedra fundamental da nossa prosperidade. Sem contar os recursos das ilhas adjacentes, e os das possessões ultramarinas, o continente do reino, offerece condições para o duplo da população, que actualmente sustenta.

Já se vê que o principal intuito, na situação em que nos achâmos, deve ser o de buscar no seio da terra os thesouros, que ella esconde aos preguiçosos e imprevidentes. Para não sermos severamente punidos pelo desconhecimento, ou desprezo destas verdades, cumpre que sigâmos o nobre exemplo das nações mais cultas da Europa, empregando os meios que se nos deparam para lançar os alicerces da nossa regeneração agricola.

Entre os melhoramentos que anciosamente reclama a nossa agricultura, ha dois que dependem da iniciativa governamental — é o regimen das aguas, e arborisação dos terrenos improprios para outra cultura.

Comprehendemos no regimen das aguas, não só o governo das correntes dos rios, e ribeiras, para evitar as innundações perigosas, e prover á irrigação dos campos; mas tambem o dessecamento dos pantanos, e o enxugamento dos terrenos humidos, por meio da drenagem. Emquanto á arborisação, julgâmos que ninguem porá em duvida as suas incalculaveis, e variadas vantagens.

Temos despendido milhares de contos de réis, na construcção de estradas, e caminhos de ferro. Se quizermos, que estes melhoramentos venham a ser productivos, é indispensavel gastar mais alguns milhares no regimen das correntes, nas irrigações, no dessecamento dos pantanos, na drenagem, e na arborisação. Será esta a verdadeira garantia das sommas já despendidas, e das que houverem de despender-se. Nos commettimentos desta ordem a iniciativa particular é reconhecidamente impotente. Na propria Inglaterra, onde a acção dos particulares é mais energica, onde o governo se abstem de intervir nos melhoramentos economicos, ahi mesmo, os poderes publicos fizeram excepção á regra geral, adiantando sommas enormes para a drenagem; ahi mesmo, está o governo creando, e cultivando mattas por sua conta.

Ha mais de dois annos que o governo mandou, por iniciativa da repartição de agricultura, estudar a veiga de Chaves. Foi esta importante commissão confiada ao activo, e intelligente engenheiro, o sr. Manuel Raymundo Valladas, que a desempenhou de um modo digno de louvar. O relatorio, e projectos que o acompanhavam, foram submettidos ao conselho das obras publicas, cujo parecer é assaz favoravel tanto ao pensamento dos estudos, como aos trabalhos do sr. Valladas, os quaes comprehendem quatro projectos distinctos: — 1.° o encanamento do rio para evitar a completa ruina da fertil veiga de Chaves; — 2.° o dessecamento de alguns pantanos da veiga, e alguns proximos da villa, muito prejudiciaes á cultura e nocivos á salubridade publica; — 3.° a construcção de um canal, que derivando as aguas do rio Tamega, sirva para irrigar grande parte dos terrenos da veiga; — 4.° finalmente, a construcção de uma estrada, que ligando a villa de Chaves com a estrada, que de Verim se dirige á raia, possa ao mesmo tempo proporcionar as condições

Digitized by Google

de um caminho rural, indispensavel na veiga, mormente na estação do inverno.

Agora cumpre ao governo dar seguimento a estes trabalhos e não os deixar corroer com o pó do esquecimento.

Quando se abriu á circulação o caminho de ferro de Evora, o sr. duque de Loulé lembrou-se das grandes vantagens que resultariam para a industria cavallar do Alemtejo, estabelecendo-se perto daquella cidade corridas de cavallos. Encarregou o sr. Firmo Maia, cidadão prestante e intelligente da escolha de um local, para aquelle fim. O sr. Maia desempenhou a commissão, apresentando a planta do terreno, onde devem estabelecer-se as corridas, e o seu trabalho mereceu a approvação do sr. duque.

As corridas de cavallos são um dos meios indirectos mais efficazes, para excitar o melhoramento da industria equina.

Está-se montando a eschola de ensino practico de agricultura, na Quinta do Cartaxo, em Evora. Acha-se á testa d'este estabelicimento o sr. Potes de Campos. A escolha não podia ser mais acertada, porque o sr. Potes, geralmente estimado pela sua natural benevolencia, e pela sua reconhecida probidade, é sem duvida um dos mais intelligentes, e zelosos propugnadores do progresso agricola.

No logar competente d'este jornal, vae transcripta a acta da inauguração da *Exposição Agricola de Braga*. Esta pomposa solemnidade realisou-se no dia 25 do mez de outubro, ultimamente findo. A cidade primaz vestiu as suas mais preciosas, e brilhantes galas para dar o maior luzimento á sua festa. A voz de um funcionario, que sabe honrar a toga da magistratura, que exerce, soou sympathicamente nas provincias do norte. Todos, os que amam a mais nobre occupação do homem livre, acudiram ao grato chamamento, que se lhes dirigia. Vieram muitos, e o certame que pacificamente se travou, excedeu os annuncios da sua espectativa.

Como é imperioso o sceptro do progresso agricola! Ainda ha muito poucos annos, Braga, não comprehenderia a significação de uma exposição; hoje comprehendeu-a, e tão admiravelmente! Que documento, que lição para os incredulos na força expansiva das ideas verdadeiramente uteis!

A exposição de Braga é um grande triumpho do progresso agricola; é tambem um justo motivo de jubilosa satisfação, para os que vamos encanecendo nas fileiras da *ala agricola;* e não deixa de ser uma energica protestação contra a indolencia dos que tem poder, e não usam d'elle, para promover os interesses da nossa agricultura.

R. DE MORAES SOARES.

VARIEDADES

Os poços artesianos no Sahará

A importancia do artigo que segue, obrigou-nos a transcrevel-o aqui. A utilidade do seu objecto, é palpavel. Para a sua applicação entre nós, chamamos a attenção, principalmente do nosso Alemtejo, tão arabe ainda a tantos respeitos, como nós todos. Eis o artigo:

Foi em 1856, e por iniciativa do general Desvaux, que se inauguraram os trabalhos de abertura dos poços artesianos, que n'um porvir proximo hão de transformar o aspecto do Sahara e facilitar a mudança tanto para desejar dos còstumes de seus nomades habitantes. O general Desvaux, conta assim as circumstancias que chamaram sua attenção sobre a opportunidade de ensaiar sondagens artesianas sob as areias do deserto:

«Em 1854, diz o general Desvaux, n'um dos seus relatorios ao governador de Argel, estando em Sicli-Rached, ao norte de Touggourt; tendo por acaso subido ao alto de uma collina de areia que domina inteiro o *oásis*, impossivel me é dizer a impressão que recebi; á direita, palmeiras verdejantes, jardins cultivados, a vida em fins; á esquerda, a esterilidade, a desolação, a morte! Fiz chamar o *cheik* e os habitantes, e disseram-me que esta differença nascia de que os poços do norte estavam entulhados, e que as aguas parasitas impediam a abertura de outros poços. Alguns dias mais, e esta população devia dispersar... Comprehendi então os fecundos resultados que poderiam ter nesta localidade os trabalhos artesianos...»

Fouggourt, Oued-Souf e Oued-R'ir, no Sahara oriental tinham sido submettidas apenas. Em 1855, seis columnas dirigidas simultaneamente para o sul percorriam estas regiões ainda ha pouco inimigas e turbulentas, agora tranquillas e comprehendendo os beneficios da paz. Com

Digitized by Google

estas columnas ia um engenheiro, mr. Charles Laurent, que a instigações do general Desvaux estudava o paiz, no intuito de abrir poços artesianos.

Os arabes seguiam com surpreza e desdenhando esta tentativa da sciencia europea.

Os habitantes do Sahara, não são estranhos á arte de abrir poços. Em algumas regiões, como em Oued-R'ir, em Ouargala, os poços artesianos existem de ha muito; provam-o as legendas populares e o testemunho de auctores antigos.

Os meios empregados na parte oriental do Sahara argeliano, para abrir os poços são, entretanto, perfeitamente barbaros. Todo o trabalho se faz á mão, ou com instrumentos grosseiros, como uma pequena enxada de cabo curto para cavar a terra e um cesto preso a uma corda para a extrahir do fundo. Assim mesmo, os arabes teem aberto poços de 80 metros de profundidade; mas só á custa d'improbos esforços e de serios perigos descem a tal profundidade. (Continua.)

PARTES AGRICOLAS

Faro 17 *de outubro.* — Começaram os trabalhos de lavoura e cavas para sementeiras de cereaes, favas e outros legumes temporãos. O feijão de restolho, a batata doce, e as sementeiras de hortaliças promettem uma producção regular. Os arvoredos e pomares apresentam melhor aspecto. A producção do azeite é escassa.

Leiria 21 *de outubro.* — Continuam as sementeiras para pastos. A producção das vinhas foi diminuta em quasi todos os concelhos. Os olivaes têem pouco fructo, os pomares produiram abundantemente.

Bragança 21 *de outubro.* — Começaram as sementeiras dos cereaes, fizeram-se as vndimas, sendo a colheit a abundante, e o vinho muito maduro. A producção da batata foi pequena em consequencia da continua secca. A colheita de azeite deve ser diminutissima. De fructa houve uma colheita regular.

PREÇOS CORRENTES DOS PRODUCTOS AGRICOLAS

1.ª quinzena de Outubro de 1863

MERCADOS	CEREAES — ALQUEIRE DO MERCADO				MEDIDA METRICA	MERCADOS	LEGUMES E BATATAS — ALQUEIRE DO MERCADO			MEDIDA METRICA
	TRIGO	MILHO	CENTEIO	CEVADA	Lit. Cent.		FEIJÃO	FAVA	BATATA	Lit. Cent.
Bragança	571	—	430	—	13,98	Bragança	—	—	125	13,98
Chaves	590	385	402	310	14,98	Chaves	761	970	127	14,98
Villa Real	813	523	542	385	15,68	Villa Real	928	—	232	15,68
Amarante	870	625	580	410	19,34	Amarante	842	—	180	19,32
Porto	835	585	530	465	17,45	Porto	742	800	415	17,45
Villa do Conde	900	550	505	500	17,34	Villa do Conde	704	—	280	17,34
Braga	805	525	440	465	16,00	Braga	711	—	335	16,01
Guimarães	840	585	515	600	19,32	Guimarães	697	—	240	19,32
Caminha	1:100	590	650	—	20,68	Caminha	986	—	300	20,68
V. do Castello	835	505	440	500	17,35	V. do Castello	804	—	270	17,35
Aveiro	650	475	550	320	13,16	Aveiro	500	300	200	13,16
Coimbra	—	—	—	—	13,10	Coimbra	—	—	—	13,10
Lamego	790	515	470	—	15,60	Lamego	890	—	210	15,60
Vizeu	580	400	360	360	14,80	Vizeu	466	—	220	14,80
Guarda	610	360	450	300	14,43	Guarda	493	—	260	14,43
Pinhel	515	400	375	290	13,32	Pinhel	—	—	240	13,32
Cast.º-Branco	620	440	480	330	14,82	Cast.º Branco	661	—	175	14,82
Covilhã	730	440	530	410	15,76	Covilhã	573	—	185	14,76
Leiria	647	450	480	460	13,76	Leiria	440	560	180	13,76
Abrantes	556	400	400	360	14,15	Abrantes	533	—	240	14,15
Alcacer do Sal	622	420	360	360	14,20	Alcacer do Sal	—	—	—	14,20
Lisboa	605	445	430	360	13,80	Lisboa	626	360	204	13,80
Setubal	646	420	340	340	13,18	Setubal	—	—	—	13,18
Evora	580	420	380	280	13,46	Evora	933	500	220	13,46
Elvas	—	—	—	—	13,24	Elvas	—	—	—	13,10
Portalegre	—	—	—	—	13,20	Portalegre	—	—	—	13,20
Béja	—	—	—	—	13,34	Béja	—	—	—	13,34
Mertola	—	—	—	—	16,34	Mertola	—	—	—	16,34
Faro	870	725	650	500	16,28	Faro	1:200	700	240	16,28
Lagos	665	500	410	360	13,10	Lagos	643	500	249	13,30
Tavira	750	625	525	380	13,60	Tavira	—	—	240	13,60

Digitized by Google

MERCADOS	LIQUIDOS — ALMUDE DO MERCADO — VINHO	ALMUDE DO MERCADO — AZEITE	MEDIDA METRICA — Lit. Cent.
Bragança....	1:440	6:240	25,80
Chaves.....	2:250	5:465	25,20
Villa Real....	1:440	6:825	28,80
Amarante....	1:300	4:550	24,37
Porto.....	3:840	5.100	25,20
Villa do Conde	3:000	5:700	26,64
Braga.....	902	5:075	23,98
Guimarães...	1:275	5:100	24,37
Caminha.....	1:320	5:300	24,00
V. do Castello	1:960	5:000	22,92
Aveiro.....	1:440	3:000	17,06
Coimbra.....	—	—	16,75
Lamego.....	1:980	5:250	24,30
Vizeu.....	1:350	4.800	25,00
Guarda.....	1:900	4:500	22,60
Pinhel	1:350	4:000	19,20
Cast. Branco.	2:000	4:000	25,00
Covilhã.....	2:000	4:625	24,00
Leiria.....	800	2:950	16,80
Abrantes.....	1:600	3:150	17,64
Alcacer do Sal	—	—	19,68
Lisboa.....	1:600	4:116	16,95
Setubal.....	—	—	15,36
Evora.....	1:200	3:000	17,02
Elvas	—	—	17,76
Portalegre...	—	—	22,56
Béja	—	—	16,68
Mertola.....	—	—	21,60
Faro.....	1:600	3:100	18,48
Lagos.....	1:440	3:200	17,16
Tavira... ...	1:450	3:350	17,40

PREÇOS CORRENTES DOS CEREAES

DOS PRINCIPAES MERCADOS

1.ª QUINZENA DE OUTUBRO DE 1883

Por hectolitro (7,24 alq., medida de Lisboa)

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual.	TRIGO — P. medio	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Allemanha					
Stettin	4:545	4:500	3:240	2:934	2:700
Colonia.....	3:870	3.780	2:925	—	—
Hamburgo....	5:139	4:716	3:240	3:348	2:700
Moguncia....	5:040	4:950	3:537	3:312	2:160
Belgica					
Bruxellas....	—	4:635	3:195	—	3:078
Antuerpia ...	—	—	—	—	—
Gand.....	—	4:626	3:033	—	3:024
Lovania.....	—	4:608	3:043	—	—
Mons.....	—	4:551	2:970	3:330	2:880
Estados-Un.					
New-York....	4:365	4:770	2:880	—	—
Egypto					
Alexandria...	3:042	3:150	—	2:160	—
Smyrna.....	—	—	—	—	—
França					
Paris.....	4:230	4:183	2 565	2:925	2:700
Ruão.....	4:320	4:093	2:493	3:465	3:420
Nantes.....	4:095	4:320	2:826	3:321	2:340
Lyão.....	4:320	4:275	2:385	2:970	2:745
Marselha.....	4:581	4:410	2:700	2:988	2:700
Argel.....	4:416	4:329	—	2:430	2:565
Hespanha					
Barcelona....	—	—	—	—	—
Santander...	7:335	7:290	—	—	—
Valladolid...	—	—	—	—	—

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual.	TRIGO — P. med.	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Hollanda					
Amsterdam..	—	—	3:357	3:330	3:060
Inglaterra					
Londres.....	4:680	4:662	—	3:195	2:916
Liverpool....	—	—	—	—	—
Italia					
Turim.....	4:950	4:725	2:898	2:754	3:654
Milão.....	4:482	4:293	2:700	3:045	2:565
Portugal					
Lisboa.....	5:357	4:380	3:149	2:534	—
Porto.....	4:927	4:784	3:065	2:665	—
Russia					
S Petersburgo	4:680	4:230	4:095	—	2:970
Odessa	4.140	3:465	2:160	1:800	2:520
Suissa					
Bazilea.....	5:950	4:725	—	—	—
Zurich.....	—	5:247	—	—	—

PRAÇA DE LISBOA

ESTADO DO MERCADO EM 28 DE OUTUBRO

Trigo do reino rijo	580	650	o alq. ou 13,80 litro
» » molle	650	720	» »
» das ilhas....	450	580	» »
» estrangeiro .	600	640	» »
Milho do reino....	400	440	» »
» das ilhas....	300	320	» »
Cevada.....	320	340	» »
Centeio...	380	400	» »
Azeite...	3:600 o alm. ou 16.95 lit.		
Vinho tinto.....	75:000	85:000 a pipa.	
» branco.....	85:000	95:000	»
Vinagre tinto.....	34:000	40:000	»

Aguardente de 30 graus (encascada)	138:000 a 144:000 pipa		
Amendoa em miolo doce do Algarve.....	3:100 a 3:200	14,688 k.	
Amendoa em casca couca	900	950	13,80 lit.
» dita molar....	700 a 750	»	
Arroz nacional.....	1:150	1:300	14,688 k.
Batatas.....	220 a 240	»	
Carne de vacca (6 arrob.)	—	9:000	barril
Dita de porco (6 arrob.)	—	16:000	»
Cera branca em grumo.	400	420	459gr.
Chouriços.....	4:500	4:600	14,688 k.
Patos	—	900	duzia
Presuntos.....	4:200	4:400	14,688 k.
Toucinho (barril).....	3:600 a 3:800	»	
Cebollas.....	70	80	mólho
Cortiça 1.ª qualidade de 1 poll. para cima	7:200 a 9:600	58,762 k.	
Dita 2.ª qual. de 1 poll. para cima.....	3:000 a 4:000	»	
Dita delgada fina 3/4 até 1 poll.....	5:000 a 7:000	»	
Dita ordin. para pesca..	1:600 a 2:200	»	
Farinha de trigo.....	8:500	9:500	»
Figos do Algarve comad.	680 a 700	14,688 k.	
Ditos brancos.	580	600	
Laranjas doces	— a —	cx.ª p.	
Sarro de vinho tinto...	—	4:500	14,688 k.
» » branco..	4:900	—	»
Sal.	--	2:000	»

PREÇOS DOS SEGUINTES GENEROS EM LISBOA

EM 28 DE OUTUBRO

Carne de vacca.....	kilog.	250
Vitella.....	»	300
Carneiro.....	»	200
Pão de trigo de 1.ª qualidade.....	1/2	50
Dito de 2.ª dita	»	45
Dito.....	»	40

Digitized by Google

CHIMICA AGRICOLA

—

Analyse dos vinhos

1.º

IMPORTANCIA DA ANALYSE DOS VINHOS, ESTUDO PHYSICO DOS VINHOS

É hoje ordem do dia em quasi todos os paizes vinhateiros, o aperfeiçoamento da industria vinicola.

Cada paiz productor de vinhos occupa-se ardentemente de descobrir os melhores processos de cultura, e de fabrico de seus vinhos com o fim de lhes assegurar o credito nos mercados e de lhes augmentar por este meio a extracção.

As academias, e as sociedades agricoas propoem quesitos a concurso, sobre este assumpto.

Os governos nomeiam homens especialistas para estudarem as castas dos vidonhos—os seus processos de cultura aperfeiçoada, para inquerir dos processos de vinificação, para analysar os vinhos de cada procedencia, e comparal-os aos vinhos similares dos outros paizes.

Convocam-se congressos de viniculto-res por varias partes para discutirem e assentarem as bases geraes da parte technologica — agricola, administrativa e commercial desta industria.

Chimicos e agronomos procuram como que á porfia alargar o horisonte deste ramo de agricultura. Aquelles no gabinete e no laboratorio revellando as razões occultas dos phenomenos e dos factos; estes, nos campos e nas fabricas variando os ensaios e as experiencias culturaes.

No meio desta agitação e actividade vamos nós arrastando a nossa proverbial indolencia.

Assistimos impassiveis á rehabilitação dos vinhos estrangeiros, mal cuidando que um dia tomem a dianteira aos nossos, e cheguem mesmo a deslocal-os dos mercados.

É fóra de duvida que o commercio da exportação dos nossos vinhos finos, se não tem decahido sempre de anno para anno, tem de uma maneira sensivel diminuido absolutamente.

O augmento que a exportação dos vinhos do Douro ganhou nestes ultimos tres annos relativamente ao que foi nos annos de 1858 e 1859, pouco nos póde animar; porque augmentos maiores que este hão succedido em alguns annos mais anteriores, sem que por isso a decadencia da exportação tomada em grandes periodos, tenha deixado de seguir a sua marcha progressiva.

Se o commercio da exportação dos nossos vinhos finos tem diminuido, o dos nossos vinhos medianos e communs não tem augmentado proporcionalmente, ao pedido que ha geralmente destes vinhos por toda a parte.

Parecia que sendo hoje amplissimo o mercado aberto a estes vinhos, e podendo-se talvez computar em $^2/_3$ da massa geral de nossos vinhos, os vinhos que possuimos desta qualidade, se deviam procurar todos os meios de os melhorar, e de lhes facilitar a saida, fazendo-os conhecidos nos principaes mercados da Europa.

Nada para este meio seria mais efficaz e acertado, do que estabelecer nas principaes praças commerciaes, bazares ou frasqueiras authenticas, que offerecessem á prova dos negociantes, todas as nossas especies de vinhos, levando estes estampado o preço de venda, a analyse da sua composição, e a sua comparação ou assimilação com alguns dos vinhos estrangeiros. A realisação desta idéa traria incalculaveis resultados. Só quem não sabe que é por um meio analogo que a França tem conseguido introduzir o uso de seus vinhos por toda a parte, é que poderá duvidar da sua efficacia.

Mas antes de fazer conhecidos os nossos vinhos e de lhes apregoarmos por estes meios as qualidades, precisamos nós primeiro que ninguem, conhecel-os bem.

Saber o que são na actualidade e o que podem ser, mediante alguma modificação ou na cultura, ou no fabrico.

Teremos nós vinhos que imitem alguns dos vinhos da França e que mediante certo preparo possam confundir-se com elles? Seria isto de grande vantagem porque era o meio segurissimo de concorrer affoutamente com elles. E o negociante exportador teria muito maior probabilidade de vender depressa, e por bom preço, um vinho irmão de outro já acreditado, do que ir á aventura com um vinho não conhecido crear nome e credito.

De que modo se poderá chegar a fazer esta comparação exacta e verdadeira entre os nossos vinhos communs e os vinhos francezes, para saber se podemos ou

Digitized by Google

não imitar alguns delles e porque arte se deverá fazer esta imitação?

Entendemos que não ha outro meio para resolver este problema senão a *analyse chimica* completa dos nossos vinhos, comparada á dos vinhos francezes. Esta se acha para a maior parte delles já feita e publicada.

Só a analyse póde dizer em que é que dois vinhos differem, ou se aparentam, —e o que se lhes deve pôr ou tirar para que a similhança se torne perfeita.

A simples *prova* é um meio grosseiro e insufficiente para tal fim.

Por lembrança e solicita iniciativa do digno chefe da repartição de agricultura, e nosso prezado collega da redacção deste jornal, começou-se ha dois annos um estudo agricola e chimico de todos os nossos vinhos, colligidos ainda hoje no instituto agricola.

A commissão que começou este estudo tinha apenas realisado o exame physico, quando o governo resolveu que este trabalho se enviasse á exposição universal de Londres acompanhando outros trabalhos do instituto. Incompleto como foi este estudo não deixou de ser elogiado.

E seria muito para desejar que se concluissem e se redigissem os resultados de semilhante estudo de modo a tornal-os prestantes e aproveitaveis á industria vinicola.

Se a analyse chimica bem dirigida deve habilitar-nos a julgar, a avaliar os nossos vinhos em si mesmos e em comparação com os vinhos estrangeiros, se é ella a unica base exacta de formar o inventario devidamente classificado desta riqueza publica, é tambem a mesma analyse, o soccorro intelligente dos vinicultores e dos negociantes de vinhos.

O vinho não é qualquer agua ferrea, que nasce prestadia ou ineficaz, segundo a generosidade da provida natureza. O vinho é em grande parte obra de engenho.

Faz-se o vinho, não nasce feito. Logo é necessaria arte para o fazer.-E a melhor arte deve ser a que partir de principios fundados na propria natureza do vinho. Tudo o mais é caminhar ao acaso, que se uma vez acerta, erra não poucas.

O vinho tem as qualidades, e por consequencia o typo, e o valor dos principios que o constituem. São muitos e variados estes principios, mas a chimica ensinou já de ha muito quaes os que pela sua preponderancia tornam o vinho bom, ou ruim; quaes os que podem approximar dois vinhos até ao ponto de se confundirem na impressão do paladar, como oriundos da mesma cepa, ou affastal-os até ao ponto de serem o perfeito contraste um do outro.

Fez-se, e far-se-ha por muito tempo o vinho sómente pela *prova*. É este o unico processo que conhecemos e usamos.

É o meio impyrico.

Misturam-se á parte tanto deste, tanto daquelle e tanto daquell'outro vinho, até que a prova o dê lisongeiro em côr, cheiro, sabor, transparencia e corpo.

Depois procede-se á lotação em grande das mesmas especies de vinhos e nas mesmas proporções, em que entraram no ensaio e o vinho fica composto e apto ao consummo.

Este processo é breve e commodo e tem de mais a mais a vantagem de não exigir sciencia, sómente um certo apuro na sensibilidade do gosto e do olfacto.

Mas é um processo falso e infiel em muitos casos.

Nem sempre o paladar do provador acerta de ser o dos consumidores.

E nem sempre as impressões do gosto correspondem ás qualidades actuaes e futuras dos vinhos.

A lotação dos vinhos guiada apenas pelos sentidos é uma operação de casualidade. Póde melhorar e póde arruinar um vinho.

Apresentaremos em demonstração alguns casos praticos.

Um vinho apparece duro, aspero, agro e ao mesmo tempo chato á prova. Trata-se de o compôr com outros vinhos que o adocem, que o amaciem e que o levantem.

Deita-se mão para isso de vinhos maduros, macios e alcoolicos. Ora muitos destes vinhos que parecem suaves ao paladar, não fazem esta impressão, sobre tudo em quanto novos, senão porque contém muito assucar, não desdobrado, cujo sabor se não póde perceber porque está disfarçado com o pico quente do alcool.

O assucar nos vinhos, póde ser, como já tivemos occasião de explicar, a fortuna dos vinhos, mas tambem póde ser a morte delles. Eis-aqui um caso.

Se o vinho tem fermento bastante e em estado activo, a fermentação desperta fa-

Digitized by Google

cilmente, e segue rapida até á asedia logo que as circumstancias externas a excitem. Taes como são: elevação de temperatura, movimento do vinho, excitação electrica do tempo, etc.

Se não ha fermento ou está inactivo, o vinho, conserva-se e melhora com o tempo.

Ora a mistura de um vinho fraco, austero que contém geralmente muito fermento activo, com um vinho sacharino, realiza justamente a hypothese de um vinho fermentescivel; isto é de um vinho que difficilmente resistirá á viagem de longo curso, e muito menos á excitação electrica da primavera ou aos calores do estio.

Quantas partidas de vinhos expedidas para os portos da Europa e da America se estragam no caminho ou nas dokas, attribuindo-se este desastre a outras causas, quando a verdadeira causa proveio da lotação ás cegas com que o compozeram.

A analyse, só a analyse ensinará se tal vinho que a prova dá como maduro e macio, o é assim por ter pouco tartaro e pouco tanino ou se por conter uma massa de assucar avultada.

Citaremos outro caso pratico.

É o da aguardentação dos vinhos communs.

Temos sustentado neste jornal a conveniencia e a necessidade mesmo de aguardentar os vinhos, mas com reserva e condições. Estabelecemos as regras da aguardentação, as quaes derivam todas de o vinho conter, ou deixar de conter assucar.

Tanto bem e melhoria experimenta um vinho que tem assucar levando o tempero da aguardente equivalente ao assucar que contem, quanto fica desgostoso e desconchavado o vinho que o não tem e que se aguardentou em excesso. Antes de lançar a aguardente ao vinho é preciso saber se elle se comporá com ella, se a acceitará como sua propria. É o assucar que liga e funde a aguardente addiccional, casando e entremiando o sabor desta com os sabores dos outros principios do vinho.

Como se ha de saber se um vinho contem assucar, e qual a quantidade deste, para determinar com rigor a lota de alcool que deverá levar?

A analyse, só a analyse poderá dizer isto com segurança.

Ha alguns vinhos muito tartarosos e taninosos em consequencia da longa curtimenta que soffreram. Temos vinhos destes no nosso paiz que não passam á vasilha antes de curtirem por 40 e mais dias com a balsa no lagar ou dornas. Parecem-se ao pez derretido na côr, na viscosidade e até no sabor. Travam infernalmente.

Taes vinhos contém muitas vezes uma dose de alcool natural avultado de 15 e 16 por 100; sem que a prova o descubra, porque a travor do tanino e o verdor do tartro dissimulam o sabor do alcool.

O provador e o lotador pretendem amaciar similhantes vinhos; e como lhes não acham o sufficiente pico do alcool mandam-os carregar de aguardente.

Grande parte do tartro, do tanino e da tinta precipitam-se, e o vinho com effeito amacia ou adoça. Mas o excesso de alcool lá fica por cozer com o vinho.

O vinho não melhorou, mudou apenas de ruindade. Para não ser carrascão passou muito simplesmente a ser uma mistura de alcool e de agua.

A analyse teria mostrado a desnecessidade e a inconveniencia da aguardentação em taes vinhos. O tempo e algumas collagens far-lhe-hiam perder o excesso defeituoso dos principios que lhes communicou uma maceração indevidamente demorada.

São muitos outros os casos praticos da fabricação, da lotação e do tempero dos vinhos, em que os sentidos se mostram insufficientes, e em que os vinhos saem maus, ou não tão bons porque se não sabe o que se faz, nem o melhor que se poderia fazer.

A analyse dos vinhos, sem comtudo menospezar as indicações da prova é o unico guia seguro da vinificação, e das lotações commerciaes.

Propomo-nos a apresentar um plano de analyse dos vinhos facil de executar — breve — pouco dispendioso, ao alcance de todos os productores e negociantes de vinhos, e com a precisa exactidão.

Plano para analysar os vinhos

A analyse de um vinho divide-se naturalmente em *estudo physico e em estudo chymico.*

1.º ESTUDO PHYSICO

O estudo physico de um vinho é a apreciação das qualidades com que elle affecta os nossos sentidos.

Digitized by Google

Apreciação do vinho pelo sentido da vista. — A *transparencia*, ou *limpidez* é das primeiras qualidades que se examinam no vinho.

A transparencia perfeita indica um vinho feito — bem fermentado e socegado.

A turvação significa o contrario disto.

Um vinho limpo promette aturar, um vinho sujo ou está já alterado, ou virá a sel-o sem muita dilação, se não fôr posto a limpo.

Vulgarmente aprecia-se a limpidez do vinho, pondo o copo que o contém entre o olho e a luz.

Mas não se obtem assim uma idéa perfeita, porque a côr do vinho quando intensamente carregada encobre a turvação se a ha.

Além d'isso é difficil por esta simples observação saber quanto tal vinho é mais ou menos turvo, mais ou menos limpo que tal outro com o qual ha necessidade ás vezes de o comparar.

Parece-nos que se poderá fazer uma melhor idéa do grau de limpidez de um vinho operando como se segue.

Toma-se uma pequena caixa de folha rectangular que tenha em duas das suas faces fronteiras duas janellas tapadas com vidros planos. Um copo chato dos que se levam em viagem serve optimamente para o effeito, na falta da caixa de que fallamos.

Enche-se de agua limpa, e olha-se atravez delle um ponto negro do diametro de um milimetro pintado n'um alvo collocado sobre uma mesa. O observador recua, ou avança até dar com um sitio do qual perca de vista o ponto negro.

Esta distancia é geralmente para uma vista regular de $7^{m},55$. Despeja-se a caixa ou o copo e se enche de vinho.

É evidente que a visibilidade do ponto negro atravez do vinho ha de extinguir-se a menor distancia do que aconteceu atravez a agua.

Marca-se esta distancia e a relação della com a primeira, estabelece o grau de transparencia de vinho em relação á da agua distillada.

Supponhamos que uma é dupla da outra, — fazendo a transparencia da agua egual a 1,000 será a do vinho 0,500.

Para outros vinhos, em que a extincção da visibilidade do ponto negro fosse a distancias de $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{5}$ $\frac{1}{10}$ da distancia relativa á agua serviam as suas transparencias em relação á da agua distillada de 0,250 0,200; 0,100.

Agora o que importa saber é qual a parte que nesta perda da transparencia do vinho pertence á turvação, e qual a que pertence á sua coloracão natural.

Para isso filtra-se o vinho por um filtro de papel passento e torna-se a ver por elle o ponto negro. Se o vinho não estava turvo a vista do ponto extingue-se á mesma distancia.

Se estava turvo, a distancia torna-se maior agora e a relação deste excesso á differença das distancias da visibilidade do ponto negro atravez a agua e atravez o vinho natural dar-nos-ha a parte da opacidade do vinho devida á turvação, e a parte pertencente á coloração.

Exemplo. Um vinho com a transparencia de 0,500, tornou-se depois de filtrado com a transparencia de 0,750. Logo a sua opacidade que correspondia a uma perda de transparencia de 0,500, compunha-se de uma parte 0,250 devida á turvação e d'outra tambem 0,250 devida á coloração do vinho.

Ha vinhos tão retintos de côr e outros tão sujos e turvos que não deixam ver o ponto negro do alvo, nem mesmo na maxima aproximação.

Em taes casos destempera-se o vinho com 2, 3, 4 vezes o seu volume de agua commum, e reduzem-se os resultados nesta mesma proporção.

A perda da transparencia dos vinhos devida á suspenção na sua massa de materias estranhas manifesta-se umas vezes por uma turvação geral e uniforme, sem que se possam ver particulas nenhumas suspensas no vinho. E' a turvação propria dos vinhos novos, ou que ainda estão fermentando. São vinhos *turvos* que aclaram com o socego e o frio.

Outras vezes o vinho está transparente mas cheio de corpusculos ou farrapos de lia. E' o caracter dos vinhos *toldados*. Vinhos mal collados, ou não trasfegados e cuja *mãe*, uma causa qualquer levantou do fundo.

Emfim o vinho pode ao mesmo tempo estar *turvo* e *sujo;* este é o signal dos vinhos *voltados* ou *refervidos*.

Quanto á coloração, o seu grau de intensidade pode não só ser expresso por numeros, mas tambem por meio de nomes como vulgarmente se usa.

Eis-aqui a correspondencia dos nomes

Digitized by Google

e dos numeros que estabelecem os diversos graus da coloração dos vinhos.

Transparencias em relação a da agua		Nomes vulgares
Vinhos filtrados	1,0	Brancos
	0,9	Rosados
	0,8	Palhetes
	0,7	
	0,6	
	0,5	Tintos
	0,4	
	0,3	
	0,2	Retintos
	0,1	Muito cubertos ou negros
	0,0	

Depois da limpidez e da côr, determina-se no vinho a sua *grossura* ou *corpo*.

Vulgarmente faz-se este reconhecimento, vendo se o vinho *barra* ou *cobre* o copo, ou a *tambuladeira*.

Os vinhos que sujam o copo e os revestem por instantes de um veu, o qual depois escorre e se desfaz, são vinhos *encorpados*. Os vinhos que não deixam vestigio da sua passagem, ou que não sujam os copos são vinhos *delgados*.

Nesta apreciação confunde-se em parte a côr do vinho com o seu corpo, qne são coisas distinctas.

A melhor maneira de julgar da grossuro de um vinho, será comparando-a á da agua, o que se obtem facilmente, fazendo filtrar volumes eguaes de agua e e de vinho por filtros cortados do mesmo papel. A relação dos tempos que levarem as duas filtrações estabelece a relação de *corpo* ou de *viscosidade* entre os dois liquidos. Os vinhos muitó grossos não são sempre os mais retintos.

A grossura do vinho provém da abundancia da tinta e tambem das materias proteicas, e do assucar.

Dominam as materias proteicas nos vinhos novos que ainda não foram collados e trasfegados. Ao assucar pertence a grossura que se nota nos vinhos *ageropigados* —ou que não fermentaram completamente no lagar.

A *densidade* é outra qualidade a notar nos vinhos. Póde-se determinar por qualquer dos processos conhecidos, mas o melhor é determinal-a pelos *densimetros*.

A densidade não corresponde sempre ao corpo ou grossura dos vinhos por causa da desegual quantidade do alcool.

Nem pela mesma rasão se póde calcular pela densidade a quantidade de materias solidas que o vinho contém.

Quando approximadamente se quizerem calcular estas materias pelas densidades, será necessario separar de um volume de vinho todas as partes alcoolicas e ethereas por meio da distillação, e reconhecer a densidade mergulhando o densimetro na vinhaça, depois de a ter reposto no volume primitivo com a addicção da agua distillada.

Os vinhos communs marcam geralmente uma densidade pouco menor que a da agua distillada.

Os vinhos alcoolicos, mas seccos, tem uma densidade menor que a da agua.

Os vinhos licorosos e sacharinos são os mais densos de todos os vinhos.

A reacção dos vinhos é sempre acida a não ser n'uma doença que os affecta algumas vezes e que é conhecida pelo nome de *vinhos azues*, na qual a reacção é neutra ou ligeiramente alcalina.

Apesar d'isto é conveniente reconhecer pela immersão no vinho de um papel azul de turnesol, o grau maior ou menor da sua acidez.

Um vinho que tem a força acida natural não avermelha francamente o papel azul, dá-lhe apenas a coloração do casco secco da cebola.

Toda a tinta vermelha acima d'esta denota excesso de acidez. Quando o papel toma a côr arroxada, isto significa que o vinho é muito carregado de acido carbonico.

A *espumosidade* dos vinhos denuncia a existencia do acido carbonico livre, que se acha dissolvido n'elles.

A grande espumosidade é caracter dos vinhos novos, que não concluiram a fermentação no lagar, como succede aos vinhos propriamente chamados *espumosos*. Apparece tambem em força nos vinhos refervidos.

Faz-se idéa da espumosidade de um vinho agitando-o dentro de um frasco tapado, e vendo não só a altura da espuma que faz mas se consegue ou não levantar a rolha.

Usa-se para esta experiencia de um frasco da capacidade de dois decilitros, no qual se deitam 100 centimetros cubicos de vinho.

No vinho normal, o acido carbonico d'aquelle volume de vinho não chega a levantar a rolha.

Como ultima qualidade que a vista póde apreciar nos vinhos, mencionaremos a do

Digitized by Google

rasto da aguardente que se descobre em todos os vinhos, cuja força alcoolica é superior a 14 por 100.

Para reconhecer se um vinho *faz ou não rasto de aguardente*, deita-se uma pequena porção d'elle n'uma capsula de porcelana, ou n'um copo em fórma de calice, e se anda com elle até molhar toda a parede. Parando depois observa-se, emquanto o vinho escorre das paredes para o fundo, se apparecem umas como lagrimas que escorrem mais de manso e traçam pequenos regos ou estrias transparentes.

Apreciação do vinho pelo sentido do gosto. — Paladar, ou prova do vinho. — Já n'outro numero d'este jornal expuzemos a theoria da *prova* dos vinhos. Recapitularemos apenas o que já dissémos.

Prova na ante-bocca. O golle de vinho tomado pelo provador determina entre os beiços e a ponta da lingua os sabores acido — estiptico — e assucarado.

Prova no meio da bocca. — Entre as faces e o dorso da lingua, o golle do vinho produz o sabor *quente e picante* do alcool, e o *sabor da vasilha*, ou *da terra*, se o vinho o tem.

Prova na pós-bocca. — No acto da deglutição o golle do vinho faz sentir a *agulha* do tartro e a *rascancia* do tanino, ou o *covado de veludo*, se o vinho é completamente maduro.

Prova nas fossas nasaes. — O aroma do vinho desprendido na occasião em que o golle salvou a glotte e arrastado pelo ar expirado produz na parte mais alta das fossas nasaes uma impressão simultaneamente gostativa e olfatoria que denunciam o caracter—a unidade, a harmonia e o temperamento do vinho. É para assim dizer a prova composta do sabor com o cheiro do vinho.

Apreciação do vinho pelo sentido do olfacto. — Ha nos vinhos aromas de diversa qualidade que se apreciam por diversa maneira.

A' distancia. — Os vinhos velhos e generosos incensam de aroma uma grande extensão quando se abre a vasilha ou garrafa que os contêm. Este aroma expansivo e extremamente volatil é constituido pelos ethers e algumas essencias.

Cheirando junto ao gargalo, ou *abertura da vasilha* nota-se o aroma alcoolico.

Vazando o vinho n'um copo, e aspirando-o, sentem-se os aromas dos acidos, carbonico, tartarico, tanico, acetico, butyrico, malico etc.

N'outros artigos exporemos o plano do estudo chimico dos vinhos.

J. I. Ferreira Lapa.

RELATORIO [1]

SOBRE O HORTO MEDICO-AGRICOLA NO ANNO DE 1863-1864

Vejamos, agora, o que ha a notar quanto ao enxoframento:

Solicitámos para o enxoframento, o enxofre em pau e este pulverisado, rejeitando como muitos vinhateiros da Provincia do Douro, Tras-os-Montes e d'outros sitios a flor de enxofre, que pela maior parte dos sitios usam com grande perda; porque depois que a sua procura se tornou grande ou um ramo de commercio de muita importancia, começaram tambem os especuladores egoistas a adulteral-a com farinha de tremoços e talvez com mais alguma coisa actualmente, que seja capaz de não lhe amortecer a cor e dar o verdadeiro sonido, que faz apertada entre os dêdos. N'aquelle caso pois, pode bem conhecer-se do engano, d'onde dependerá mais vezes do que da inopportunidade do enxoframemto, a sua ineficacia; mas ha vinhateiros que sem curarem da causa, teem abandonado a enxofração de suas vinhas; conhecemos alguns d'estes que estão hoje bem arrepezos de haverem procedido assim.

Em geral, nas referidas provincias e sitios, já de ha muito estão prevenidos, contra a sophisticação da flôr d'enxofre— Do Douro, sabemos nós que os lavradores mandam com a precisa antecipação, levar-lhe do Porto a quantidade de páos d'enxofre, que necessitam, e depois, opportunamente, pulverizar, em mós de moinhos; o que é feito, já se vê, em muito breve, e com a maior facilidade, mórmente, podendo esperar pela occasião em que as ditas mós precizam ser picadas; porque, então, nenhuma difficuldade encontram na moagem da citada substancia.

Todos quantos usam de igual enxofre, sabem bem da natureza d'este conforto das videiras, e nós este anno foi assim

[1] Continuado de pag. 225.

Digitized by Google

tambem, que, pelo enxoframento, conseguimos salvar inteiramente, pode dizer-se, quasi todos os cachos dos bacellos, pois que poucos foram os que, como ad ante se verá, ficaram inutilisados por bastantes de seus bagos, e muito menos os estruidos completamente.

Em os bacellos denominados *Carignan* se fez o enxoframento, nas mesmas epocas, que nos de mais, e com eguaes prevenções, sendo em todos elles muito attenuada a molestia, e seus cachos completamente salvos, exceptuando um d'estes bacellos do fim do taboleiro, em que seus 4 cachos foram, ultimamente, e no ultimo gráu atacados de *oidium*, ficando completamente inutilisaveis. Por esta razão não duvidámos experimentar n'elles o *petroline*, em que nada confiavamos; e de feito, dando, nos referidos cachos com um pincel mal embebido, ainda assim, foi bastante, para ao cabo de alguns dias, os vermos completamente seccos, como se fossem torrados no forno, sendo o seu cheiro detestavel, e o gosto, de um dos bagos murchos d'uma esgalha onde mal teria tocado o oleo, intoleravel.

Enxofrámos, pela primeira vez, um pouco alem da epoca em que mais convinha, porque o tempo bastante ventoso a isso obrigou, e mais opportunamente nas outras duas epocas principaes d'enxofração, ainda que algumas vezes com bastante ventania por não se proporcionarem occasiões mais favoraveis, e quasi sempre pela manhã cedo. Assim foi, que só em meados d'Abril podemos fazer o 1.º *enxoframento*, isto é, quando em geral os bacellos, excepto os que estão recentemente plantados, tinham pampanos de 3 ou de 4 palmos, pois a 6 de abril, como n'outro logar dissemos, os havia d'estas dimensões, tempo em que já bastante molestia se manifestava nas variedades: *Carignan Picpoulle grize*, e um pouco menos nas *Languedoc* e *Alicante* ou *Grenache* (em as outras nessa occasião, ainda mal se percebia, mas mais tarde e em geral soffrivelmente, não adiantando comtudo mais do que isto); a 2.ª *enxofração* poude ter logar, pouco depois de todos os cachos estarem limpos, isto é, da chamada *epoca da alimpação, escarumação*, ou *purgação*; a 3.ª finalmente, quando algumas uvas, mais temporãs, começavam a dar signaes d'amadurecimento.

Entre aquellas epocas enxofrámos sempre que estava indicado, quer dizer as videiras, em que o enxofre não tivesse já produzido bom effeito. Enxofrámos de novo em principios e fins de maio as alludidas variedades. *Picpoulle grize*, *Carignan* do mesmo modo que *Languedoc* e *Alicante* ou *Grenache*, que pouca differença faziam.

Para varios outros bacellos procediamos d'egual forma, porque, apezar de muito menos affectados, era preciso atalhar-lhe o desenvolvimento do mal. E de facto era assim este interrompido, ao menos por algum tempo, sobre qualquer bacello, por mais atacado de *oidium* que estivesse, vindo sempre, depois d'isso, os pampanos que lançavam os ditos bacellos, cheios de vida e de vigor, inclusivé a continuação das varas.

Para effectuarmos o enxoframento servimo-nos, em vez do *folle d'enxofrar*, d'uma *enxofradeira*, como as que usam no Douro; e isto fizemos por indicação do Il.^mo sr. Pinto Castello Branco, pessoa muito entendida na cultura da vinha, e a quem nós devemos a mais grata sympathia. Este instrumento vem a ser uma especie de almotolia de meia canada, mais alongada, sem gargalo, de fundo convexo e cheio de orificios, onde apenas poderá entrar a ponta d'agulha mui fina. Uma tampa sufficientemente alta, com aza, e uma fenda em dois sentidos por onde entra uma especie de botão ou outra excrecencia soldada á altura conveniente da folha, de modo que fique segura a tampa ao fazel-a girar sobre elle, eis ao que se reduz o referido instrumento, que pode fazer-se de momento, havendo a folha preparada para o fundo, e de que o custo anda pelo de 320 reis.

Com a tampa da enxofradeira é que esta se carrega d'enxofre, incompletamente; e depois de tapada e presa á tampa introduz-se-lhe a mão pela aza, sacudindo-a não vertical, mas quasi horisontalmente sobre as videiras ou seus cachos.

O serviço que por este modo se faz julgamol-o tão bom, senão melhor, como o do folle d'enxofrar, pois parecendo á primeira vista e a certa distancia, que o espargimento dado por este ao enxofre, sobre a videira, seja maior do que o effectuado proximo d'ella com a enxofradeira, e, simplesmente, pela queda do enxofre, não é tanto assim, pois o operario deixa o enxofre muito bem diffundido, sobre os di-

Digitized by Google

versos pontos da videira, sacudindo-o aqui e acolá etc. e mais impregnados das particulas d'enxofre, em maior ou menor quantidade, comformemente aos sitios em que mais ou menos essencial se tornar.

Tendo-nos sido aconselhado um *aparador* para receber e economisar o excesso d'enxofre, que d'outra sorte se perdia no chão, mandámos, tambem fazer uma especie de *grande prato de folha*, com uma chanfradura, onde podesse entrar o pé de uma videira regular, para ficar posto no chão, em quanto se enxofrava qualquer bacello; porém bem depressa o deixámos, porque se perdia muito enxofre por sua abertura, e fóra delle, achando-se, além disso, o que aparava cheio de *pulgão*, que tombava nesse momento, e de varias *impurezas*, que lançadas na enxofradeira, obstruiam os orificios d'esta, impedindo-a de funccionar.

Convém notar tambem, que com alguns bacellos gastámos mais enxofre, do que com outros, independentemente do seu maior ou menor grau de molestia, mas dependente da natureza dos pampanos; porque os de folhas mais rugosas e asperas recebiam-o perfeitamente, como é de concluir, em quanto que, as variedades de superficie mais liza, com muita difficuldade; pois d'estas resvalava facilmente, ao menor sopro de vento, de maneira que querendo-se sempre, como fizemos e nos parece, lançar sobre estas uma quantidade d'enxofre, similhante á que fica nas outras egualmente affectadas, é preciso sacudir sobre ellas a enxofradeira um maior numero de vezes — E dizemos que nos parece..., porque haverão opiniões de que bastará, que o enxofre fique *diffundido microscopicamente* sobre a videira, para que produza o seu bom resultado; e nós devemos significar a nossa, ao menos, por em quanto.

Os optimos effeitos de enxofre são hoje, por quasi todos, bem conhecidos, mas para os obter, sempre, será preciso: que a *enxofração* se faça nas 3 epocas essenciaes, e todas as vezes que seja necessario nas melhores occasiões; que o *enxofre* seja simplesmente obtido dos *páos* d'este nome, para prevenir a adulteração, em que costuma apparecer a *flor d'enxofre do commercio*, e em summa, que fique bem feita a operação.

Quando o enxoframento começou a ser usado no Douro e em Traz-os-Montes, muitos zombavam ou fugiam (que faria em alguns outros sitios), de quem ao enxofre cheirava, como de quem tinha sarna; porém depois de bem conhecidas as suas vantagens nas videiras que tinham *oidium*, o que principalmente succedeu logo após de principiarem a enxofrar, com o enxofre moido em seus moinhos, tem lá passado a *maxima certa*, que proferem frequentemente nas epocas da enxofração das vinhas, para exprimirem a proficuidade que lhes traz o enxofre: *quem enxofra tem vinho, e quem não enxofra não o tem* [1].

Todos sabem da acção muito estimulante que o pó do enxofre tem sobre os olhos, e por isso é preciso, em vez dos véus, com que ainda em alguns lados as mulheres e rapazes cobrem a cara ao fazerem o enxoframento, o que nada impede o estimulo que aquella substancia lhe produz, armar os olhos com os oculos, que se façam de qualquer vidro plano, para assim ficarem baratos, como já praticam no Douro, e nós egualmente.

Tendo, ao passo que deixamos dito o modo e varias considerações porque fizemos o enxoframento, notado igualmente, o que por agora tinhamos a dizer quanto a um dos inimigos das videiras, isto é, ao *oidium*, cabe subseguir-se o que ha a notar relativamente ao *pulgão*, á *lagarta*, e mesmo ás *abelhas*.

Começando, como todos sabem, o *pulgão* a apparecer logo que, as videiras começam a arrebentar, já a 6 de abril tinhamos feito buscas a este terriveli nsecto, e dado cabo a muito d'elle; e nunca nos descuidando n'isto, por menos tempo o vimos demorar este anno em grande abundancia, sobre as videiras. Desde que se principiou a enxofrar se viu egualmente que o pulgão se não dava bem com o enxofre, porque, na occasião d'este lhe cair, o viamos amortecido, deixando-se apanhar de modo soffrivel, isto é, o que não tombava immediatamente para o chão, onde não havia facilidade alguma em ser agarrado, e muito menos nos sitios em que mais movida estava a terra, porque por ella se insinuava admiravelmente á mais ligeira pressão dos dedos. Mas sendo certo, que, pelo menos a maior parte, resiste ao enxofre, comtudo vê-se, que estas circumstancias muito contribuiam

[1] Alguns dizem: quem não cheira a enxofre não é lavrador.

Digitized by Google

para que, em breve tempo, começasse este insecto a desapparecer, e cada vez mais até que, nos principios de maio, e d'ahi aos fins d'estes, muito pouco era o que se lhe descobria, não deixando, de tal modo, estragos, que houvessem a menor paridade com os do anno passado, não abstrahindo da consideração, que havia a fazer, dos bacellos se acharem mais robustos, e se offerecerem mais frondosos.

Nos fins d'abril, e em os de maio, começaram os bacellos a crear a *lagarta*, mas nunca em tão grande quantidade, como no anno precedente, de sorte que fazendo-se-lhes algumas procuras, extinguiram-se dentro em pouco, e os estragos que deixaram foram tambem muito reduzidos.

As *abelhas*, em fim, sendo muito avidas das uvas, alguns estragos fizeram, mas só temos a notar aqui, com especialidade, os feitos nos cachos da variedade denominada *Tokay*, pois não deram logar a observar as modificações, que se nos affigurava elles irem apresentando. Vel-as-hemos no seguinte e muito melhor se este posto, como se diz vulgarmente, faz *anneiro*, o que seria bem de conjecturar já, se tivesse mais edade, pelo pouco que este anno fructificou em relação ao passado.

Quanto á modificação de folhas, podemos claramente mostrar um caso — a variedade que temos indicado para ornamento de jardins, offereceu-se ainda bella, quanto á sua frondosidade, não obstante os incidentes que soffreu, como já observamos; e quanto á grandeza da folha, verticalidade e côr da cêpa, etc., as differenças ainda não eram grandes, relativamente á descripção que d'ella tinhamos feito; porém a *lanugem* da pagina inferior da folha parecia tão amortecida, ou, o que é o mesmo, as dimensões desta *lanugem* ou *vellosidades* eram tão pequenas, que lhe trouxeram a perda, em grande parte da elegancia, que exibia o anno passado.

Diversas observações, como as que respeitem a *foufeiras* ou *babozas*, segundo os nomes que muitos dão ás castas, que costumam produzir pouco fructo; a maior fecundidade d'umas ou outras; qualidades que *esvinham* ou *móem;* diverso logar em que tenham predilecção a puxar a *vara melhor* etc., só em vinha feita, e com o correr do tempo, se poderão ir fazendo; e, do mesmo modo, a apreciação mais exacta de qualidades d'uva, do que por ora e mais adiante se vê, o podemos fazer.

Passamos pois, em ultimo logar, a dar muito em resumo, os caracteres geraes dos cachos d'algumas variedades.

Eis os caracteres das variedades que fructificaram, com excepção d'algumas, que tendo escassamente *esgalhas* ou *respigos,* e esses em máu estado, não podiam dar logar a conclusão alguma.

VARIEDADES BRANCAS

Muscadet, produziu, ao contrario do que a palavra quer dizer, isto é, em vez de uvas moscateis, cachos conicos, um pouco averdiscados, de bago apertado, ou atochado, bem dôces, de casca grossa, e com salpicos acastanhados. Cremos ser esta a variedade, que, em algumas partes, chamam, *gallego do Alemtejo*, ou simplesmente *gallego*, mas suppondo que o não seja, em nenhuma banda poderá merecer o nome de moscatel, parecendo-nos impossivel, que ao 3.º anno, 1.º em que fructificou, tivesse variado este *posto* tão frisantemente, para a dita qualidade; crêmos tambem, que teria havido engano de nome, quando nol-a enviaram, d'onde nos veio egualmente o de tel-a plantado á parte, isto é, ao cabo da bacellada, em *meia laranja*, ou antes em *arco de circulo* para ahi vir a cobrir um *caramanchel*, como, a este respeito, se acha escripto na nossa precedente noticia.

1, 2, 3, 11, 12, e 14.—As variedades vindas com estes numeros produziram sómente umas esgalhas [1] e apezar de mal se terem podido observar ainda, com tudo muito se pareciam com a qualidade precedente, achando-se-lhe só differença no menor numero de pintas ou no fechado do bago; e, além d'isso, as do ultimo numero em ter as vénulas da pellicula mais apparentes, o que pouco quererá dizer por ora.

88.—Alguns bacellos dos que vieram com este numero (repetido na 3.ª remessa, em que não tendo vindo nome algum nos sarmentos, apenas os tinhamos contado), deram cachos de bago sobre o pequeno, redondos e averdiscados. Estas

[1] Muitas variedades produziram apenas respigos, e tão mal se poderiam examinar, que nos não demos a esse trabalho.

Digitized by Google

circumstancias, e as curvidades do corpo central do *cangaço* ou *canganho*, ao que dizem diversos, bem como as de suas duas ou tres pernadas bastante longas, inclinão-nos a pensar, que seja esta a variedade, que em alguns sitios chamam *rabo de ovelha*, nome que nós achamos dos mais apropriados, que se lhe possam dar; porque, a forma que o todo d'estes cachos apresenta, pode bem fazer lembrar á cauda do referido animal.

9. — Na variedade que trouxe este numero só se produziu uma esgalha, que pela forma, e gosto de certo azedume de bago, muito se parecia, com o que, pela maior parte dos sitios, chamam *arinto branco*.

Cap-breton-blanc: deu cachos mais desenvolvidos, que em o anno passado, de bagos mais grados, e posto que não tão alongados, ao que nos pareceu, poderá, conservando-se assim, bem como em certa acidez do bago, haver ainda o nome geral de *arinto-branco*. Como se vê pelo seu nome francez parece ser mui cultivado nos sitios de *Cabo da Bretanha*.

Jurançon-blanc: os cachos de grandeza regular que produziu, eram de bago unido, redondo, mediano, e de casca sobre o grosso. Estes signaes, e os de tirarem á doçura e gosto especial do moscatel, não obstante acharem-se um tanto destruidos pelo mal, davam-lhe muita similhança com a variedade do mesmo nome, de fructo mais fechado. Consta que esta uva é muito cultivada na *Communa* de *Juraçon*, pela excellencia de seu vinho mui forte e espirituoso, do mesmo modo que por conservar-se um grande numero d'annos sem alteração.

Picpou-blanc: deu cachos de mediana grandeza, conicos, de bagos com tamanho regular, um pouco alongados e mui atochados, de côr verdoenga, muito molles á menor pressão dos dentes; mas de casca grossa e tenaz, d'um dôce desengraçado de bastante travo. — Esta qualidade muito abundante nas immediações da *Cidade de Bayona*, conjecturamos ser a que em alguns pontos da provincia do Minho conhecem pelo nome de *Mourisco*; mas no que não ha duvida, é em ser, ao menos por ora e aqui, uma uva inferior, e que só póde prestar, para augmentar, até certo ponto, o mosto das de melhor natureza.

83. — Um cacho que produziu a qualidade vinda com este numero, era muito alongado, em consequencia de sua mui pouca grossura, de bago desunido, bem pequeno, redondo, e com a pontuação do fundo muito pronunciada. Ha uvas entre-nós da maior analogia com esta, a que alguns dão o nome de *cainho*; mas ainda que a outras bem diversas, egualmente; se dê, a esta cabe elle perfeitamente, pela sua insignificancia.

Armond. — As uvas desta qualidade eram esgalhadas ou *esfarrapadas* como se usa dizer, de pernadas quasi tão alongadas como todo o cacho, de bagos bem alongados, alourados e estourando na boca, de casca sobre o grosso e muito doces. É só em o cacho ser menor e o bago egualmente, talvez por ser creado em bacello, que esta uva faz differença do nosso *boal esfarrapado*, pelo menos, de alguns sitios da *Provincia da Beira-Alta*.

Clairete-blanche. — Não achamos n'um unico cacho, que esta variedade creou, differença do precedente, senão por seu menor tamanho e em não ser tão esgalhado, o que por ora não póde estabelecer differença.

61 — Havendo nos bacellos, que nos vieram com este numero, sómente uma esgalha e de bem poucos bagos, comtudo manifestava tambem ser boal, como os dois precedentes.

VARIEDADES TINTAS

5, 87 e 17 — As variedades que trouxeram estes numeros produziram alguns cachos, que, não obstante os vermos um tanto estragados das abelhas, pareceram-nos algum *bastardo* ou *doçal* de certos sitios.

Tokay. — Conforme tinhamos dito, no anno passado, um só bacello, que havia d'este nome, carregou notavelmente, não tendo sido barbado, e havendo então, como todos os mais, só dois annos de plantação; este anno porém, unicamente creou um cacho, que apezar de achar-se tambem ao observal-o bastante destruido pelas abelhas, por o todo, e pelos bagos escapos, que apenas russaram, suspeitamos possuir uma soffrivel degeneração. Sendo assim, não poderá caber já a esta qualidade o nome de *bastardo*, nem o da *Cidade*, que o seu nome indica e onde parece, pelos menos, ser muito cultivada.

Digitized by Google

Carignan. — Creou um cacho maior que d ordinario, pyramidal, mui preto, de bago sobre o alongado, unido, bem preso, e resistente á pressão, de casca grossa, e de succo d'um doce agradavelmente acidulado. Pareceu-nos ser boa uva para cobrir o vinho, como se diz, pela tinta bem forte, com que o summo vinha misturado, por pequena pressão que se fizesse na casca. Se já possuimos esta qualidade, e fôr aquella, que em algumas bandas chamam *tinta de França*, então, este nome ou melhor talvez, o de *tinta de Carinhão*, ou do *Principado* deste nome, caber-lhe-ha perfeitamente.

Languedoc. — Produziu um cacho mediano, pyramidal, tão preto como o precedente, e egualmente do mesmo gosto e dureza, assimilhando-se-lhe muito pelos outros signaes.

Brun-fourca, Plant de Chateau-neuf, e numero 5. — Umas esgalhas que estas variedades crearam, eram ainda, pelos signaes dos bagos, muito parecidas com as duas precedentes qualidades. Tanto para estas variedades, como para a referida da provincia de *Languedoc*, poderemos adoptar os seus nomes compostos com o de *Carinhão*, caso não mudem, e não tenhamos nomes mais apropriados.

Cap-breton-rouge. — Os bacellos assim designados tinham-nos, como no anno passado dissemos, parecido pertencer ao nosso *arinto preto*, visto ter então apresentado os cachos, á excepção da côr, com os caracteres da variedade do mesmo nome do *Cabo da Bretanha*, que era, sem duvida, o *arinto branco;* porém, este anno bem nos pareceu ter mudado um pouco de forma, o unico cacho que offereceu, e tambem no gosto do bago. Vel-o-hemos melhor a seu tempo.

Tinte de la Nethe — Um pequeno cacho produzido por esta qualidade, apresentava um bago molle, bem negro e arredondado, cedendo a pequena pressão sem estalar, de casca tenaz e de sumo com certa acidez — Consta-nos que ha uvas muito parecidas com esta, a que em sitios da provincia de Traz-os-Montes chamam *tinto fémea*; nós porém, se este posto pela produção viesse a merecer a sua cultura, não mudando os bagos de consistencia, chamar-lhe-hiamos *tinto molle, tinto de Nethe,* ou do rio do mesmo nome.

Alicante. — Os cachos d'esta variedade eram maiores que de ordinario, pyramidaes, de bagos muito negros, medianos e de succo muito dôce e agradavel. É esta uma excellente qualidade, mas, ao que cuidamos, já cá a têmos, e ha longo tempo no *Algarve, Ilha do Fayal,* do *Pico,* e outras partes talvez, vinda como parece, immediatamente da *Costa do Reino de Valença.*

Alicante ou *Grenache, Grenache,* e *Grenache-Roussillon.* — Estas qualidades, de que a primeira, pelo máo estado em que o anno passado a encontrámos, nos pareceu ser uma das que chamam burraçaes, em nada lhes achamos differença da precedente, a não ser nas ramificações por ora de nenhuma significação.

VARIEDADES ROXAS.

Roussillon. — Um unico bacello d'este nome produziu duas esgalhas ramosas de bago muito redondo e grande, que rachava facilmente na bocca com algum estalo, e eram de gosto similhante ao da uva ferral. Esta variedade se não variar ou mudar para melhor, é de uma excellente uva para mesa, digna de se propagar e cuidar, parecendo então dever conservar-se-lhe o nome do territorio de sua designação: *Rossilhão.*

Bourgogne — Um unico cacho que esta variedade produziu era de mediana grandeza, ramoso, de bago alongado, e differençando-se de uva ferral só pelo menor comprimento do cangaço, e por o bago ser muito mais reduzido. — Vê-se que se esta uva não vier a soffrer sensivel alteração de caracteres é tambem boa uva para meza, e poderá continuar a haver o nome da provincia da sua indicação: *Borgonha.*

Grenache-Alicante. — Os cachos dos bacellos vindos com este nome, tirantes ao boal descripto pelas ramificações, desenvolvimento do engaço, forma e grandeza do bago, tinham este de um roxo-pardilho, muito molle, bem succoso, e d'um ligeiro dôce enjoativo. Esta qualidade, a que, por nossa banda daremos o nome de *arroxado de sumo enjoativo, mal adoçado,* ou outro que possa qualificar a sua inferioridade, poderá merecer a pena de conservar-se, se houver sempre o grão defertilidade, com que já este anno se offereceram dois de seus bacellos, cujas varas vergavam admiravelmente sob o peso de taes uvas.

Horto-Medico Agricola, do Instituto Agricola de Lisboa, 21 de Setembro de 1863.

ANTONIO DA COSTA VIEGAS.

Digitized by Google

VETERINARIA PRATICA

Do pleuris

Pleurite, pleuresia, pleuriz, ou *dôr de costado* (denominação impropria e antiquada.) Qualquer d'estas palavras designa em nosologia veterinaria a inflammação da pleura (membrana serosa que fórra o interior do peito.)

Esta doença grave, que ataca os differentes animaes domesticos, sobre tudo o cavallo, affecta a fórma *aguda* ou *chronica*.

Póde attingir uma só ou ambas as pleuras ao mesmo tempo: denomina-se *simples* no primeiro caso e *dobrada* no segundo.

O pleuriz agudo resulta as mais das vezes dos resfriamentos cutaneos, da suspensão rapida do suor pela acção directa do frio e da humidade. As contusões sobre a região do peito, os ferimentos que interessam esta cavidade, as quédas, a fractura de uma ou muitas costellas, o desapparecimento subito e accidental de uma affecção de pelle tendo sua séde nas paredes thoracicas, as alterações das partes visinhas da pleura, etc., são tambem causas frequentes da inflammação pleuritica.

A pleuresia franca declara-se muitas vezes de repente por calafrios seguidos de calor, e por certos movimentos que simulam uma leve dôr de colica. O doente é immovel com a cabeça e pescoço ligeiramente pendentes, e afastado da manjadoura; o animal não se deita, a respiração é entrecortada, como convulsiva, sendo a inspiração breve e difficil, e a expiração lenta e prolongada; os nasaes são dilatados, os flancos retraidos e agitados, as mucosas sêccas e um tanto injectadas e rubras, as orelhas e extremidades frias; a tosse é sêcca ou sem expectoração e mais ou menos frequente, pouco sonora e dolorosa, como abortada, o ar expirado quasi como no estado normal quanto a temperatura, o pulso accelerado (50 a 70 pulsações por minuto), pequeno, duro e contraido. O movimento das costellas é pouco visivel, o enfermo testemunha muita dôr á forte e brusca pressão exercida com os dedos a contra pello nos espaços intercostaes atrás da espadoa, na altura do codilho, e geme dolorosamente se o obrigam a virar-se, caracteres muito importantes da pleurite. A auscultação feita com methodo mostra diminuição na força do murmurio respiratorio, e algumas vezes um ruido de fricção mais ou menos forte na região inferior do peito. A percussão, no principio, dá resonancia distincta n'esta cavidade.

Este estado é de ordinario precedido e acompanhado de anciedade, falta de appetite, tristeza pronunciada, passo incerto, boca quente e sêcca, sêde, prisão de ventre, urinas raras e coradas, pello erriçado, rins inflexiveis, abatimento e outros symptomas geraes.

As manifestações exteriores do pleuriz confundem-se bastante com as da pneumonia na pratica veterinaria, e segundo a nossa humilissima opinião, se não impossivel, pelo menos é difficilimo um rigoroso diagnostico differencial.

A inflammação da pleura tem uma marcha sempre rapida.

Póde terminar por resolução, passagem ao estado chronico, gangrena, hydropesia e formação de falsas membranas.

A resolução patenteia-se pela diminuição gradual dos symptomas, depois de terem sobrevindo suores abundantes, ou secreções urinarias copiosas. De todos os signaes, o mais favoravel, talvez o mais certo é quando o animal começa a deitar-se.

A terminação por gangrena é rarissima, mas sempre fatal.

Dos dois outros modos de terminação, isto é, do derramamento seroso e das producções pseudo-membranosas, trataremos n'um artigo á parte.

Não poucas vezes a pleurite se complica de inflammação do parenchyma pulmonar e vice-versa.

A medicação consiste em empregar desde a primeira phase natural da pleuresia os purgantes drasticos (aloes e genciana, āa 32 grammas. O pó diuretico de Lebas, [1] dado em dóses crescentes, de 21 a 96 grammas, sob a fórma de electuario, é bom para prevenir ou mesmo combater o desenvolvimento da hydropesia. Tem sido recommendada a applicação successiva dos sinapismos, dos vesicatorios ou sedenhos em tôrno da região do peito, ou sobre as espadoas, nadegas e bragadas. É preciso administrar alguns clysteres por dia, compostos de cosimentos de plantas emollientes. A sangria geral deve ser praticada principalmente nos animaes novos ou adul-

[1] Vide o n.º 15 do 5.º vol. d'este jornal, pag. 399.

Digitized by Google

tos, de robusta constituição e de temperamento sanguineo ou muscular assás pronunciado. As depleções sanguineas locaes são indicadas na generalidade dos casos, se não sempre; obteem-se sarjando com uma lanceta o engorgitamento que resulta dos sinapismos.

Fricções sêccas repetidas e vigorosas, uso de manta de lã não cilhada, dieta severa, bebida ordinaria tepida abundante (em lavagem) com uma pequena porção de farinha de cevada e mel, á qual se juntam 16 a 48 grammas de nitro ou 200 a 500 grammas de sulphato de soda por dia, se não ha á mão o pó diuretico de Lebas e o composto purgativo acima indicado; habitação bem abrigada do frio e dos golpes de ar, descanso completo e boa cama de palha, são auxiliares muito necessarios no tratamento do pleuriz agudo.

A convalescença da pleurite exige os cuidados de uma boa hygiene, porque uma recaida é quasi sempre mortal.

Quando a pleuresia não cede ao emprego dos meios therapeuticos que vem de ser referidos, póde passar ao estado chronico.

Esta outra fórma da phlegmasia da pleura é algumas vezes, posto que raras, primitiva.

Um certo numero de factos auctorisam a dizer que na grande maioria dos casos o pleuriz chronico é denunciado pelo emmagrecimento progressivo, appetencia irregular, caprichosa mesmo, preguiça para o trabalho, durante o qual o animal arqueja e súa abundantemente, respiração mais ou menos laboriosa, asas do nariz muito abertas, tosse rara e penosa, pello picado, pelle collada aos ossos, sobresalto no flanco, mucosas apparentes descoradas, região esternal e membros edemaciados, etc.; symptomas que podem ser attribuidos pelo proprio veterinario a outras doenças.

Tem sido propostos diversos meios de tratamento contra a pleurite chronica, mas a inefficacia manifesta de todos elles faz com que não aconselhemos nenhum.

Em summa, este padecimento põe o animal, por melhor e mais solida que tenha sido a sua compleição, em circumstancias de só prestar um serviço insufficiente com perda para o dono. O mais prudente, no nosso conceito, é abater os individuos atacados.

O mal de que se trata é comprehendido no numero das doenças sujeitas á redhibição. J. M. TEIXEIRA.

ESTUDOS SOBRE CREDITO RURAL [1]

III

Deixámos escripto no artigo antecedente que a primeira condição para o desenvolvimento do credito predial devia ser um bom regimen hypothecario, e que este todo se firmava na justa applicação dos principios de publicidade e especialidade, porque onde reina o mysterio e a confusão não póde existir esta summa confiança que se chama credito. Sendo, pois, tal a importancia d'estas duas condições, fóra erro manifesto resumirmo-nos demasiadamente em objecto que dá margens a largas reflexões. É por isso que ao estudo d'estes dois elementos de todo o bom systema hypothecario vamos consagrar uma parte d'estes artigos.

A publicidade, que dissémos dever ser condição essencial para a existencia da hypotheca, não deve, comtudo, comprehender só este encargo predial, mas sim alargar-se até abranger e sujeitar outros actos e encargos que tambem dizem respeito á propriedade dos immoveis. A hypotheca, como se sabe, recahe sobre um immovel, por isso n'este contrato é preciso attender mais ao predio sobre que se levanta o emprestimo, do que á pessoa a quem se adiantam fundos. No credito pessoal o conhecimento do individuo a quem se adiantam capitaes póde ser caução sufficiente, porque a base do emprestimo é a confiança que o devedor inspira, vaticinando um futuro em que possa haver meios de solver a divida: — no credito real, porém, como a caução do emprestimo se traduz toda no predio penhorado, é claro que se deve conhecer bem a natureza e condições d'este porque só então se póde saber o seu verdadeiro valor, base do emprestimo. É por isso que um bom regimen hypothecario deve facilitar os meios de se conhecer o predio que se vae hypothecar, os actos que lhe dizem respeito, as obrigações que o sujeitam, e os onus que o sobrecarregam, — porque do exame de todas estas

[1] Continuado de pag. 123.

Digitized by Google

parcellas, é que ha de concluir-se o valor real do predio,

A publicidade da hypotheca realisa parte d'estes fins, pois que não sendo valida se não a hypotheca registada, fica o credor possuindo os meios de saber se o predio sobre que concede o emprestimo está ou não livre, — mas se se recusar esta notoriedade a outros actos e encargos prediaes, como se poderá conhecer o verdadeiro valor de um predio? Quando, n'este systema, o capitalista abre credito ao lavrador, sabe bem que só elle tem hypotheca valida sobre o predio que é base do emprestimo, mas fica sempre na impossibilidade, ou pelo menos, na difficuldade de conhecer quaes os contratos, que se teem effectuado sobre o predio, e quaes os onus que o sobrecarregam. N'estes termos, o capitalista duvidoso do real valor do predio, exigirá sempre crescido juro pelos fundos mutuados, pois que n'elle comprehenderá o premio do risco que os seus capitaes, em tão más condições, podem correr. É por isso que bem diz um celebre escriptor [1]: « que a publicidade não póde limitar-se unicamente ás hypothecas sem se tornar n'uma condição tão fecunda para o mal, como esteril para o bem. » Em vista, pois d'estes inconvenientes, parece-nos poder concluir, que limitar a publicidade só ás hypothecas, é collocar os mutuantes na impossibilidade de reconhecer o valor do predio, e como d'este conhecimento depende o emprestimo hypothecario tal como deve ser, não lesivo para o capitalista, nem usurario para o lavrador — é estorvar senão paralysar totalmente, o desenvolvimento do credito predial.

O systema alemão de registo, não recusando a publicidade a nenhum acto que diga respeito á posse dos immoveis, nem escusando d'elle nenhum encargo predial, reconheceu em toda a sua plenitude estes principios. A base essencial d'este systema é que a inscripção no registo faz prova do direito de propriedade — principio d'onde flue em conclusão: que nenhuma acquisição, transmissão ou perda de propriedade, ou de direito real imposto sobre predio, usufructo, emphyteuse, etc. pode surtir effeito para com terceiros ou ser attendido sem ser registado — que a hypotheca legal não é, até á inscripção, senão um simples titulo para obter hypotheca — que as acções reaes só tem caracter de validade depois de inscriptas — que na falta de inscripção não se obtem nenhum direito contra terceiros detentores, e assim a venda e aluguel só dão um simples credito contra aquelle que subscreveu taes contratos — que toda inscripção de hypotheca, cessão, radiação ou protesto só se effectua depois de pela auctoridade publica ser verificada a legitimidade da divida, a identidade das partes, o consentimento e a capacidade do devedor, e o direito de propriedade do que hypotheca — que não se admitte nenhuma recusa contra similhante formalidade.

Além do registo effectivo, a que se acham sujeitos os actos e encargos, reconhece-se tambem a inscripção provisoria ou *prenotação* á qual estão obrigados os direitos litigiosos ou duvidosos: prenotação que surte os mesmos effeitos do registo effectivo desde a data da inscripção, caso uma sentença posterior reconheça o direito prenotado; — e que é *radiada* na hypothese contraria.

Segue-se, em vista de taes principios, que não póde haver n'este systema adquisição ou transmissão de direitos de propriedade sem a publicidade que resulta da inscripção. Além d'isso o registo assim, é mais do que uma simples instituição de direito civil — é um estabelecimento que prende estreitamente com a organisação administrativa, financeira e economica do paiz. Cada predio n'este systema, — diz um nosso escriptor — tem no escriptorio do registo uma conta aberta onde se vão continuamente lançando todos os encargos que sobre elle pesam, e todas as alienações ou circumstancias que alteram o seu estado. Ali se acham fixados os seus limites e as alterações d'estes; o que tudo concorre para o aperfeiçoamento do cadastro.

Discutindo-se entre nós a lei hypothecaria, houve um illustre deputado que propoz a adopção do registo alemão, alargando-se o principio da publicidade mais do que a moderna lei permitte. A commissão, porém, entendeu não dever admittir principios tão amplos, e á proposta d'aquelle illustre deputado, respondia pela maneira seguinte: — «Propõe o sr. deputado Gavicho que no registo seja comprehendido o titulo constitutivo do dominio, sendo considerado detentor o que não regista. É este o systema alemão que a com-

[1] Martou.

Digitized by Google

missão entendeu não dever acceitar. Este systema tende á organisação do cadastro. Fôra muito para desejar esse grande melhoramento, mas pareceu á commissão, que embora o registo hypothecario deva fornecer valiosos subsidios á administração publica, não deve comtudo inverter-se e desviar-se do seu principal fim que é: — assegurar o credito, transformar as condições da propriedade, firmar a boa fé das transacções, pôr pela certeza das garantias o capital ao serviço da terra. Persuadida da verdade e conveniencia d'estas razões, a commissão aceita o principio, que os titulos constitutivos do dominio não devem ser sujeitos ao registo» [1].

Effectivamente, a admittir-se o registo nas condições que o illustre deputado propunha e que bem se deprehendem do seu discurso, fôra mister harmonisal-o não só com o nosso systema economico e financeiro, mas tambem de jurisprudencia civil — e ainda que tal innovação houvesse de produzir optimos resultados, não seria comtudo o logar mais azado para o introduzir uma lei meramente hypothecaria.

De não admittir, porém, o principio de publicidade no grau que o adoptou o systema alemão, e no ponto em que o propunha o illustre deputado, não deve com tudo inferir-se que a commissão quizesse restringir aquelle principio unicamente ás hypothecas. Tal fazer seria dar pleno desmentido aos mais triviaes principios de jurisprudencia e economia moderna — seria renegar da doutrina professada pelos mais habeis especialistas da materia. Firme d'estas idéas assentava a commissão «que para se alcançarem os fins que o regimen hypothecario deve trazer, é necessaria a publicidade dos onus impostos sobre a propriedade, e a especialidade da hypotheca» e d'este principio tirava de certo em conclusão o artigo 33.° da nova lei em que obriga ao registo:

As hypothecas.

Os onus reaes.

As acções reaes sobre immoveis ou sentenças que n'elles se proferirem tendo passado em julgado.

As transacções de propriedade immovel por titulo gratuito ou oneroso.

A posse devidamente comprovada.

O privilegio immobiliario a que se refere o artigo 88.° n.° 2 [2].

Estabelecido, pois, o principio de publicidade não limitado só á hypotheca, mas sim ampliado aos actos e encargos de que falla o artigo precitado, cumpre agora estudal-o em relação ao primeiro d'aquelles pontos.

IV

A publicidade, a que é uso hoje sujeitar a hypotheca, póde dizer-se tão antiga como esta. Na Grecia um poste cravado n'uma propriedade, uma columna levantada n'uma fazenda, eram seguros indicios que sobre aquelles predios recahia um encargo hypothecario. D'aqui, pois, o ser a todos patente a hypotheca que obrigrava qualquer propriedade — d'aqui por certo a publicidade como base do emprestimo hypothecario. A nimia facilidade, porém, que o devedor tinha de fazer desapparecer a prova material da hypotheca, abatendo o poste ou derribando a columna — esta mesma demasiada notoriedade, affrontando o devedor no seu amor proprio, pois, em vista d'ella, ainda os mais indifferentes conheciam a precaria condição do proprietario — a falta de boa fé que ao depois veio gafar os povos que usavam tal systema — fez com que elle caisse em desuso, a ponto de ser completamente abandonado em Roma para onde fôra importado da Grecia.

E comtudo rude e informe como era, o poste grego vinculára em si o principio de publicidade, que desappareceu logo que elle foi abatido, principio que o registo moderno realisou, por isso que deve ser testemunha insuspeita de todos os encargos que affectam os immoveis.

Despresada, pois, esta instituição que era o verdadeiro registo d'aquelle tempo, seguiu-se-lhe a clandestinidade da hypotheca com todas as suas fataes consequencias. Apontar algumas d'estas não será de todo inutil, por quanto é pelos valiosos subsidios que nos presta a historia, que se hão de aferir as idéas e os systemas, que hoje se professam.

Foi em Roma que mais sensiveis se tornaram os effeitos do systema de clandestinidade. A hypotheca ali podia constituir-se por um simples acto escripto, e

[1] *Diario de Lisboa.*

[2] O artigo 88.° n.° 2 da lei diz: — «Os creditos de despezas feitas para a conservação dos predios nos ultimos tres annos, com relação aquelles a que essas despezas foram applicadas não excedendo a quinta parte do seu valor *sendo registada.*

Digitized by Google

mesmo muitas vezes sem esta formalidade, só com o unico privilegio de que a hypotheca constituida em escriptura celebrada perante tres testemunhas dignas de fé concedia em concurso de credores um direito preferencial sobre as que não tinham esta formalidade. Já se vê, pois, que a hypotheca não dependia de formalidade alguma externa—na falta de declaração entendia-se sempre geral obrigando não só os bens presentes, mas tambem os futuros do devedor; — existindo tambem hypothecas legaes, de sua natureza occultas.

Facil é conjecturar quaes as consequencias de tão defeituoso systema hypothecario. O mysterio e o segredo circundam tudo quanto diz respeito á propriedade, esta pois não póde de modo algum apresentar condições que inspirem confiança, por isso pouco credito póde merecer. A *boa reputação predial* acaba n'esta conjunctura, e com ella finalisa tambem a facilidade de levantar emprestimos favoraveis. O capitalista, privado dos meios de conhecer o valor dos predios não arrisca os seus fundos em transacções baseadas em simples conjecturas — ou se uma vez os aventura n'estas temerosas especulações exige um juro verdadeiramente usurario. O proprietario, merecendo pouco credito, pelo muito que póde abusar e valer-se da clandestinidade dos encargos prediaes, vê-se privado dos meios de haver fundos em condições favoraveis. N'estes termos o capitalista póde ser victima da má fé e doblez do devedor — este é sacrificado aos fundados receios d'aquelle. Quem empresta capitaes póde ser, n'este regimen, preferido por outros credores, e vêr-se no triste dilemma ou de abandonar o predio e perder a sua divida, ou de pleitar demandas com estes — quem pede fundos emprestados vê-se por isso na dura necessidade de obrigar bens de valor muito superior ao do emprestimo. E depois os que compram bens de raiz não tem os meios de saber se algum, credor não obrigou já aquelle predio; de modo que no caso de apparecer algum tem de desembolsar outro preço ou de sustentar dispendiosos litigios. N'uma palavra, n'este regimen o devedor fica em ampla liberdade de enganar os seus credores, ficando assim a má fé campeando impune, em quanto as leis não prestam meios de defesa completa. É assim que em Roma a burla, o estellionato, e as fraudes eram frequentes n'estas transações, e são provas d'isto a immensa copia de cauções que se adoptava para evitar similhantes maleficios. Assim é que nos emprestimos e nas compras se recorria quasi sempre á consignação judicial do preço, ás fianças, á usura, e a outros meios de que nos dão exemplo as leis romanas.

Estes são os resultados directos do systema de clandestinidade; — outros effeitos não immediatos — mas sensiveis, e, como aquelles, fataes se podem apontar como originados qor tal regimen. A incerteza dos direitos de propriedade — a usura illimitada nos emprestimos hypothecarios — a complicação de transações — a abundancia de litigios, contam-se por outros tantos males que affectam o paiz sujeito a tão defeituoso regimen. Mas que peor resultado póde seguir este systema, do que a paralysação e falta do credito predial? Se são verdadeiras as vantagens que d'este ultimo se auferem, e que n'outro logar deixamos consignadas, se o bem estar d'uma nação depende em muito d'elle, como devéras crêmos, e como asseguram os factos e os principios do sciencia — como póde admittir-se um systema que só per si, senão acaba completamente, pelo menos paralysa, este grande manancial de riqueza publica? É por isso que firmes n'estas idéas desadoramos e não podemos aprovar similhante systema.

Mas apesar de todos os inconvenientes da clandestinidade, a despeito de todos os males que produzia, estava ella de tal modo arreigada nos costumes de então, favorecia tanto pela sua pessima organisação certos interesses illegitimos, que era necessaria uma revolução e uma mudança completa nos costumes, para que houvesse de transformar-se tão viciosa instituição.

Foi assim que só depois das immensas mudanças que se effectuaram nos seculos IX e X, é que se transformou o systema hypothecario.

E depois nas sociedades de então menos policiadas de que o antigo imperio romano, e em que os povos por assim dizer, tinham retrogradado muitos seculos em civilisação, tornou-se necessario empregar meios sensiveis, formalidades externas, para a celebração de qualquer acto de mais importancia. É que, como diz Troplong, «o direito não é então senão uma especie de drama, onde cada con-

Digitized by Google

tracto se exprime por solemnidades mimicas,» asserção eminentemente philosophica e de que a historia nos dá frequentes exemplos. A formalidade, pois, que no tempo do feudalismo, realisava a hypotheca era a inscripção nos registos dos senhores, feitas pelos officiaes por elles propostos. Tal systema effectuava pois um grande progresso, affiançando a facilidade de se conhecerem os encargos prediaes. Este regimen, protegido pelos senhores que viam n'elle talvez uma especie de reconhecimento da sua suzerania prolongou-se bastante tempo na Europa, e só começou a desapparecer depois que o direito romano se tornou o oraculo da meia edade; houve porém paizes onde a despeito de todas as circumstancias externas, se prolongou até nossos dias. Taes foram os paizes vulgarmente chamados pelos escriptores francezes, *pays de nantissement*.

Mas a hypotheca clandestina não podia resistir ao adiantamento dos principios da sciencia, os seus desastrosos effeitos eram conhecidos, e muitos homens illustres se pronunciaram contra ella. Sully e Colbert, para não citar outros, deixaram ligados ao seu nome trabalhos importantes no sentido da publicidade. Tomaram-se pois pelo decurso do tempo diversas medidas afim de paliar os inconvenientes do systema de clandestinidade, adoptando-se hoje nas differentes leis, o principio de publicidade mais ou menos limitado.[1]

Entre nós, a antiga legislação nada ou muito pouco providenciava a respeito de hypothecas, até que o marquez de Pombal pela lei de 20 de junho de 1774, tentou reformar este capitulo, estabelecendo principalmente regras sobre a graduação das hypothecas. Comtudo esta lei, no dizer dos nossos jurisconsultos, não preencheu o fim a que se propozera, introduzindo pelo contrario grandes confusões no fôro, e deixando largo assumpto para contendas judiciaes.

Depois o Codigo Commercial tratou desde o artigo 1218 de hypothecas e preferencias; — e é forçoso dizel-o, não foi este um dos logares em que o sabio Redactor do codigo foi mais feliz. A reforma Judicial trata apenas do concurso de credores. Estava-se pois n'estes termos quando o Decreto de 26 de outubro de 1836, mandado executar pelo de 3 de janeiro de 1837 estabeleceu entre nós o registo das hypothecas, prestando assim homenagem ao principio de publicidade.

Comtudo este decreto póde dizer-se que pouco melhorou as antigas condições, sendo prova da má organisação hypothecaria entre nós, não só o sentir unanime de todos os que se interessam pelo nosso credito, exigindo uma reforma completa; mas tambem os differentes projectos a que muito honrosamente associaram os seus nomes os distinctos jurisconsultos Silva Ferrão, Martens Ferrão, Moraes de Carvalho e o actual Ministro da justiça, que mais feliz que os seus collegas logrou vêr approvada a reforma hypothecaria, contida no decreto das cortes de 18 de junho, e approvado por carta de lei de 1 de julho do presente anno.

A nova lei, como já dissemos, funda-se nos principios de publicidade, e em primeiro logar sujeita a esta condição a hypotheca. Assim, ha de, por certo, acarretar comsigo manifestas vantagens, que a pratica depois evidenciará.

(Continua.) F. Beirão.

[1] Ao contrario porém de todos estes principios, a camara dos communs em Inglaterra rejeitou ha pouco (refere Troplong) por uma maioria de 161 contra 48 votos um *bill* de lord Brougham, que obrigava ao registo os actos relativos á propriedade immobiliaria, e as dividas contraidas pelos proprietarios fundiarios!!

CONTABILIDADE RURAL

Livros auxiliares, mappas, etc. — Dissemos já que o fim destes livros e de outros documentos minuciosos, era registrar as operações com todas as particularidades de que se revestem, e circumstancias que as acompanham. Constituem os livros os elementos necessarios para organisar uma contabilidade regular, conveniente e precisa, uma vez que elles tenham uma disposição facil, clara e bem determinada.

Póde-se estabelecer um numero maior ou menor de livros e mappas auxiliares; dependendo isto, não só do grau de extensão que se pretender dar á contabilidade, como tambem da situação effectiva do lavrador. De sorte que não podemos dizer que todos os grangeios precisem dos mesmos *auxiliares*, e da mesma coordenação e disposição destas peças.

Os *livros auxiliares* formam a analyse das operações da industria, apresentando estas no estado de simplices; os *livros*

Digitized by Google

essenciaes constituem a synthese dos factos industriaes, concentrando os assumptos e expondo-os no estado de compostos. Ali os factos são notados com grandes minudencias; aqui apparecem os factos nús, despidos daquellas particularidades, mas com o mesmo cunho de verdade. Apesar do aceio e nitidez serem qualidades apreciaveis em toda a escripturação, não se póde, todavia, exigir como condição essencial, que se não falte a esse preceito; porque a celeridade com que correm as operações, obriga a ser ligeiro na escripturação dos *livros auxiliares*.

É necessario, não obstante, que os factos e suas circumstancias sejam intelligiveis e não suscitem duvidas quando se tratar do lançamento das partidas nos *livros essenciaes*.

Pois que os livros auxiliares fornecem todos os elementos para a escripturação do *diario* e do *rasão*, é evidente que entre aquelles livros e estes, deve haver certas relações, e uma organisação muito semilhante. Dão-se as relcções, estabelecendo-se livros auxiliares com o mesmo titulo das contas do *rasão*. Dá-se o simile da organisação, porque as contas no *rasão*, apresentam de um lado o *debito*, e do outro o *credito*; e os livros auxiliares teem de uma parte a *entrada* e da outra a *saida*.

Sendo verdade que um grande numero de contas, tem, cada qual, um livro auxiliar correspondente, não se conclua, todavia, que toda a conta tem um auxiliar especial. Pódem-se organisar livros auxiliares que digam simultaneamente respeito a duas ou mais contas do rasão. Assim se tivermos um auxiliar do sustento dos gados, é claro que este livro se refere às contas de animaes, e que de mais a mais não contém na sua entrada todos os artigos de debito das mencionadas contas. As despezas de ferragens, de tratamento, de penso, etc., figuram já se vê, em outros livros auxiliares. Vejamos agora quaes sejam os fundamentos que dão lugar á organisação dos differentes auxiliares, e depois quaes os principios que devem regular a formação e regrado de cada livro.

1.° Dinheiro, e signaes representativos de valores ou movimento da *caixa*.
2.° *Trabalho*, tanto de homens como de animaes.
3.° Movimento do *Armazem*.
4.° Consumos diversos dentro do grangeio.
5.° Distribuição do estrume.
6.° Movimento do material e do gado.
7.° Productos agricolas, colheitas.

Tendo em consideração todas estas questões, não é difficil resolver o numero de livros que convirá estabelecer, porque cada lavrador póde desdobrar aquellas questões á sua vontade, e multiplicar os livros e os mappas.

Occupar-nos-hemos successivamente de todas estas questões, sob o ponto de vista de organisação dos livros auxiliares e outras peças elementares da contabilidade agricola.

I

MOVIMENTO DA CAIXA. — DINHEIRO E SIGNAES REPRESENTATIVOS

Este movimento torna indispensavel a existencia de um livro auxiliar, em que se registrem por datas todas as operações do lavrador, que tem por fundamento o dinheiro ou os meios usuaes e conhecidos do credito.

As operações desta ordem referem-se a um grande numero de contas, e fornecem, por essa rasão, os elementos de um grande numero de artigos.

É deste livro que se extrahem as partidas que dizem respeito á folha dos jornaleiros, á compra de generos, de moveis, de instrumentos ruraes; á venda de gados, de productos agricolas, etc.

Estabeleçâmos as condições a que deve satisfazer o *auxiliar de caixa*, para facilmente se poderem converter em partidas as varias operações que nelle se contém.

Podemos seguir dois methodos, a saber: 1.° destinar paginas distinctas para as operações de entrada e de saida; 2.° lançar tudo em uma só pagina, fazendo apparecer as verbas de entrada e as de saida, em columnas distinctas.

Para bem se comprehender isto, passâmos a fazer uma descripção.

A 1.ª condição é que se indiquem as datas de todas as operações.

A 2.ª é que se declare a natureza de cada uma.

A 3.ª que figurem distinctamente as verbas de entrada e as de saida.

A 4.ª que se indiquem as contas a que se refere cada operação.

A 5.ª que se distingam os valores em dinheiro dos valores em signaes.

Digitized by Google

A 6.ª que se marque a procedencia e destino de cada valor.

Escusado é explicar o motivo de todos estes quesitos, porque facilmente se comprehendem á simples leitura.

Vejâmos como se satisfazem estas condições nos dois casos que acima indicamos.

Se destinâmos uma pagina para a entrada e a opposta para a saida, organisaremos o *auxiliar de caixa* da seguinte maneira:

Dividiremos a pagina da entrada em 5 columnas sendo:

A 1.ª para a *data*.

A 2.ª para a *procedencia e materia da operação*.

A 3.ª para a referencia da *conta credora*.

A 4.ª para as *sommas em dinheiro*.

A 5.ª para as *sommas em signaes representativos*, (lettras, etc.)

Na pagina de saida ha o mesmo numero de columnas, com a unica differença de que a 2.ª columna é consagrada ao *destino e materia da operação*, e a 3.ª serve para indicar *a conta devedora*.

Tomando por consequencia um livro em branco, riscaremos as differentes columnas da *entrada* na pagina esquerda; e abriremos as columnas da *saida* na pagina direita.

A columna das datas póde-se sub-dividir, para indicar, com toda a clareza, o anno, o mez e o dia.

Eis o modelo, conforme ao que fica dito.

(Modelo n.º 1 — Caixa)

ENTRADA

Data		Procedencia	Conta devedora	Dinheiro	Lettras
1863 Janeiro	1	Saldo de dezembro.....		900$000	600$000
»	5	Pela venda de 30 alqueires de trigo a 600 réis.....	Armazem.	18$000	
»	8	Idem da laranja do ponar n.º 3, a João de Sousa com uma s/l á m/o.	Pomares..	48$000	300$000
Fever.º	15	Pela venda de 8 bois gordos.....	Abegoarias	120$000	
»	31	Pela venda de madeira existente no armazem.....	Armazem.		
				1:518$000	900$000

SAHIDA

Data		Destino	Conta devedora	Dinheiro	Lettras
1863 Janeiro	8	Pela importancia da folha dos jornaleiros na sem. de 1 a 7 do corrente	Jornaes..	44$000	
»	12	Pela compra de 6 carneiros.....	Ovearia..	24$000	
»	15	Pela compra de 60 alqueires de fava a 440 rs. a Pedro Roberto m/l á s/o	Armazem		26$400
»	»	Pela importancia da folha dos jornaleiros de 8 a 14 do corrente.....	Jornaes..	36$000	
»	30	Idem idem das folhas de 15 a 21 e de 22 a 28.....	Jornaes..	70$000	
				174$000	26$400
»	31	Saldo que passa para fevereiro.		1:344$000	873$600
				1:518$000	900$000

Digitized by Google

Passâmos ao segundo caso. Se destinamos todas as paginas, simultaneamente ás *entradas* e *saidas*; é necessario dar ao auxiliar *caixa* outras disposições de tal sorte que fiquem separadas as sommas da entrada das da saida.

Cada pagina, quer seja esquerda, quer direita, deve compor-se das seguintes casas:

A 1.ª para as datas, com as sub-divisões que já ficam atrás indicadas.

A 2.ª para a procedencia, destino e materia da operação.

A 3.ª para a indicação da conta *devedora* ou *credora* conforme seja uma saida ou uma entrada do *caixa*.

A 4.ª para as sommas entradas em dinheiro.

A 5.ª para as sommas entradas em lettras e outros signaes representativos.

A 6.ª para as saidas em dinheiro.

A 7.ª para as sommas saidas em lettras e outros signaes representativos.

Estas ultimas quatro columnas resumem-se em duas casas que são *entradas* e *saidas*.

Eis o modelo do auxiliar caixa organisado da maneira que fica dito.

Modelo n.º 2 — (Caixa)

Data		Procedencia e destino	Conta credora	Conta devedora	Entradas		Saidas	
					Dinheiro	Lettras	Dinheiro	Lettras
1863 Janeiro	1	Saldo de dezembro			900$000	600$000		
»	5	Venda de 30 alqueires de trigo a 600 réis	Armazem.		18$000	300$000		
»	8	Idem da laranja do pomar n.º 3, a João de Sousa com uma e/l á m/o	Pomares					
»	»	Importe da folha dos jornaleiros de 1 a 7 do corrente	»	Jornaes			41$000	
»	12	Compra de 6 carneiro	»	Ovearia			24$000	
»	15	Idem de 60 alqueires de fava a 440 réis, a Pedro Roberto m/l á s/o	»	Armazem.				26$000
»	»	Pela venda de 6 boi	Abegoaria	»	480$000			
»	»	Pelo importe da folha dos jornaleiros de 8 a 14	»	»			36$000	
»	30	Idem, idem das folhas de 15 a 20, e 22 a 28	»	Jornaes			70$000	
»	31	Pela venda de madeira existente no armazem	Armazem	»	120$000			
		Sommas			1:518$000	900$000	174$000	26$000
		Saldos para fevereiro				1:344$000		148$000
						1:518$000		174$000

Cumpre-nos agora fazer uma rapida comparação destes dois systemas.

As diversas operações que se lançam no *auxiliar caixa* tem primeiro sido apontadas á lapis, no momento em que se verificam, porque de outra sorte será necessario recorrer ao auxiliar a cada instante.

Digitized by Google

Quando se passam portanto, ao auxiliar segundo o modello n.º 1 é preciso classificar as entradas e as saidas, para evitar todo o equivoco e engano com relação á pagina.

Pelo 2.º modelo, o erro só póde consistir em lançar na columna da entrada, o que devia apparecer na da saida.

Como as operações de entrada e de saida não andam a par, acontece que uma das paginas, ordinariamente a da entrada chega a transportar para a pagina immediata a mesma verba que recebeu da pagina antecedente, ficando por consequencia quasi toda em branco. Isto tem dois resultados desfavoraveis; um delles é a perda de papel, e o outro é o maior numero de *auxiliares da caixa*, dentro de um dado periodo de annos.

Outro tanto não acontece com o modelo n.º 2, onde a casa mixta das *procedencias* e *destinos*, apparece toda cheia, quando se passa á pagina immediata.

Pelo modelo n.º 2 é facil lançar na casa da entrada o que pertence á da saida. Este engano descobre-se, procedendo a uma verificação (que é facilima) antes de fazer as sommas, ao fundo da pagina, para os transportes ou para os saldos de cada pagina ou de cada mez.

Um outro engano póde ter logar, e vem a ser: lançar na entrada do dinheiro a somma que cabia á casa das lettras. O mesmo meio, isto é, a verificação empregada como e quando dissemos, é sufficiente para atinar com o engano.

Se o *livro de caixa* for exclusivamente destinado ao movimento do dinheiro, não apparece o inconveniente de que tratamos. Neste caso, já se vê que é preciso ter um livro especial para o movimento das lettras.

Fica á escolha de cada um adoptar o modelo que lhe parecer, modificando-o mesmo, quando as circumstancias o aconselhem.

Ao fim de cada pagina fazem-se as sommas, e transportam-se á primeira linha da pagina seguinte. Se se quizer saldar a *caixa* todos os mezes, então leva-se o saldo ao começo do mez immediato.

Para passar as partidas ao *diario*, procuram-se na casa competente as contas que vem indicadas, a proposito de cada operação.

II

TRABALHOS DE HOMENS E DE GADOS

Esta questão é das mais importantes, não só porque envolve as questões economicas do trabalho, dos salarios, das machinas, etc., mas tambem porque ella se refere a despeza mais avultada de uma exploração.

Antes de fallarmos propriamente do auxiliar relativo ao trabalho, occuparnos-hemos do mappa, ou folha dos jornaleiros e effectivos, que se faz semanalmente, e serve de guia na occasião do pagamento.

Indica para cada trabalhador os dias e suas fracções de trabalho com os respectivos preços e ferias.

O seguinte modelo dispensa-nos de entrar em explicações.

1863 — SEMANA DE 1 A 7 DE JANEIRO (Modelo n.º 3)

Nomes	Domingo	Segunda feira	Terça feira	Quarta feira	Quinta feira	Sexta feira	Sabbado	Dias	Preço	Importancia
José Pedro da Costa..		½	¾	1	1	1	1	5¼	240	1$260
João Gomes.....		1	1	1	1	1	1	6	300	1$800
Agostinho Dias.....		1	1	1	1	1	1	6	260	1$560
Manuel Bento.....	1	1	1	1	1	1	1	7	340	2$380
etc., etc.										
Sommas.....										

Digitized by Google

A importancia das ferias dos jornaleiros deve coincidir com a somma que figura no *auxiliar de jornaes*, relativa á mesma semana.

As operações de trabalhos devem, nos livros auxiliares, fornecer-nos muitos elementos. — Vamos indical-os:

1.° Quantidade de jornaes e de geiras.
2.° Preços e importancias do trabalho.
3.° Operações executadas, e instrumentos empregados.
4.° Numero ou nome da terra em que se fizeram os trabalhos.
5.° Applicação, cultura.
6.° Dia em que tiveram logar os trabalhos.

Vejamos agora como se orgauisam os auxiliares, satisfazendo a estas condições que são muito importantes.

Usa-se formar uma auxiliar para os jornaes e outro para o trabalho dos gados. Podiamos tambem, se quizessemos, fazer um auxiliar do trabalho, que comprehendesse tanto os *jornaes* como as *geiras*.

Occupemo-nos do primeiro caso, principiando pelo *livro auxiliar dos jornaes*.

Este livro deve constar os seguintes dizeres:

1.° *Data*, á qual se destina a primeira casa, tendo uma capacidade sufficiente para indicar o anno, o mez e o dia.

2.° *Jornaes de homem*. Destina-se a este dizer a segunda casa.

3.° *Jornaes de mulher*. Occupa a terceira columna.

4.° *Preço dos jornaes*. Cabe-lhe a quarta casa. Este dizer é importante, pela variedade dos salarios nas differentes quadras do anno, e conforme a aptidão e genero de trabalho de cada jornaleiro.

5,° *Importancia dos jornaes*. Compete-lhe a quinta casa.

6.° *Operação e instrumento*. Pertence-lhe a sexta casa.

7.° *Terra*. Este dizer colloca-se na septima columna.

O resto da folha ou pagina, é dividido em pequenas columnas destinadas a receber *os titulos das contas devedoras*. É preciso que estas casas sejam em numero sufficiente para abranger o maximo de contas, pelas quaes se distribuem os jornaes. Póde haver tambem uma casa para observações.

Vamos apresentar o modelo em harmonia com o que fica dito:

Modelo n.° 4 — (Auxiliar dos jornaes)

Data		Jornaes de		Preço	Importancia	Operação e instrumento	Nome ou numero da terra	Trigo	Prados	Beterraba	Fava	Ceva ja	Pomares	Matas	Vinha	Centeio	Horta			Observações
Janeiro		Hom.	Mulh.																	
»	1	3		240	720	Cavar	n.° 8						720				720			
»	»	8		240	2:920	Espalhar estrume	n.° 8 e 5										1:200			

Digitized by Google

Á vista deste auxiliar, da maneira que fica traçado, facilmente se fazem os transportes ao *diario*, e se constituem as partidas de jornaes.

Assim lançamos estes artigos comprehendendo uma ou mais semanas; um ou mais mezes.

Como o custo de trabalho é sabido, não convem guardar para o fim do anno a repartição dos jornaes; porque isso augmentaria, por occasião do balanço geral, o trabalho da pessoa encarregada da escripturação. Parece-nos pois conveniente passar ao *diario* artigos de quatro semanas, o que perfaz 13 artigos completos em cada anno, equivalentes a 52 semanas.

O *auxiliar dos jornaes* organisado da maneira que acabamos de ver, apresenta-nos, no fim do anno, um documento cheio de dados importantissimos, que ministram ao lavrador uma grande instrucção, habilitando-o, de algum modo, a adquirir idéas mais ou menos precisas, sobre o orçamento da despeza motivada pelo trabalho dos jornaleiros. Isto é da maior utilidade para conhecer as epoças de maiores trabalhos, e procurar os meios de fazer face a tal despeza. Este livro presta-se facilmente ás verificações tanto da caixa, como das contas pelas quaes se distribuem os jornaes.

(Continua.)

A. M. Santos Viegas.

Visitas á exposição agricola de Braga

I

INAUGURAÇÃO

Na manhã do dia 25 de outubro, ao cabo de intelligente e assiduo trabalho, estavam terminadas no vasto Campo de Sant'Anna todas as disposições prévias para solemnemente se inaugurar a exposição agricola de Braga.

N'esses trabalhos foram inexcediveis em zelo e boa vontade o conselheiro governador civil, Januario Correia de Almeida, e o commendador secretario geral José Joaquim Vieira, dois funccionarios que desassombradamente pelo que temos visto e ouvido se podem considerar como dos mais dignos e illustrados, que honram o serviço publico.

Coadjuvaram-os em todos os trabalhos além de varios membros da commissão expositora, alguns cavalheiros distinctos, do districto, bem como empregados activos e zelosos da repartição de fazenda e obras publicas.

Fôra grandiosa a ideia, feliz a escolha do sitio para a realisar e appareceu surprehendedor o resultado. A ideia veio iniciar, por meio de uma abençoada recordação do passado, a nova era de brilhantes esperanças para Braga, que lhe assegura um tão importante facto.

Local para uma exposição não sabemos de outro mais adequado do que o extenso Campo de Sant'Anna, nem que mais se preste do que elle a conciliar os adornos da arte com os bellos quadros da natureza.

A rapida reminiscencia, que nos deixou uma primeira visita á exposição de Braga, tentará mostrar que é fundada a surpreza que n'este momento nos embaraça as ideias e justificado o enthusiasmo, que não sabemos devidamente expressar.

O Campo de Sant'Anna está dividido, na maxima parte da sua extensão, em dois trapezios. O primeiro, a contar do lado occidental, é ajardinado e tem em volta uma elegante gradaria de ferro, que assenta sobre pedestal de pedra; mede 170^{m} de comprido, 75^{m} de largura do lado occidental e 60^{m} do oriental.

N'este primeiro trapezio se armaram 14 barracas de campanha de diversas dimensões, contendo cada uma d'ellas em aparadores e prateleiras de fórma apropriada e artistica variados e abundantes productos das 12 secções, em que se divide a exposição.

Na frente de todas as barracas, sobre a entrada, está o escudo das armas portuguezas supportado por um ramo de louro e carvalho. Em todas fluctuam estandartes de differentes nações especialmente o nacional e o de Italia. Na barraca da 2.ª secção está, em um tropheu, o retrato de S. M. El-Rei o Senhor D. Luiz I.

Ás quatro entradas que se abrem no trapezio, duas nos extremos e duas aos lados, levantam-se sobre duas elevadas hastes os pendões de Portugal e Italia, estando presos ao meio das mesmas hastes os escudos das duas nações.

O coreto para a musica pintado com as cores nacionaes e tendo por adorno diversas bandeiras, fica ao centro do terreno

Digitized by Google

em que assentam as barracas, que servem para a exposição dos productos da terra e do trabalho, havendo apenas uma situada no meio, do lado occidental, que foi destinada para a solemnidade da inauguração e que não contém productos expostos. É quasi tomada na parte central por uma extensa mesa forrada de damasco vermelho. Em um estrado junto á meza e fronteira á entrada da barraca, assentava uma cadeira antiga, de pau santo, em partes dourado, e a qual se destinava para o arcebispo primaz da diocese. Aos lados viam-se duas cadeiras do mesmo estylo, mas em gosto mais simples, sendo a da direita do venerando prelado para o governador civil do districto, e a da esquerda para o seu secretario geral.

(Continua.) RIBEIRO DE SÁ.

CHRONICA AGRICOLA

LISBOA 20 DE NOVEMBRO

Suas Magestades, El-Rei o Senhor D. Luiz, e a Rainha a Senhora D. Maria Pia, partiram ha dois dias para o Minho, com direcção ao Porto e a Braga. Não será temerario o nosso juizo, affirmando que não foi uma viagem de simples recreio, a que intentaram SS. MM., por fins de novembro, ao norte do reino. Motivos de outra ordem deveriam influir no animo dos nossos Augustos Soberanos.

Por certo, a cidade de Braga fez a sua primeira exposição agricola, e tão apparatosa, que o ruido festival soou harmoniosamente em todos os angulos do reino. Sua M. El-Rei sabe comprehender, na sua elevada intelligencia, a verdadeira significação destas modernas romarias, consagradas ao culto do progresso agricola; e se não poude ir, por considerações imperiosas, honrar no momento mais opportuno, aquella explendida festa, vae ainda a tempo de testemunhar aos bracharenses a conta, em que tem os relevantes serviços, que a capital do Minho acaba de prestar á nossa agricultura.

A presença do Rei e da Rainha dos Portuguezes, é a mais digna recompensa, o mais sublime premio de honra, que podia receber a cidade e o districto de Braga, pela memoravel exposição agricola inaugurada no campo de Sant'Anna, em 25 de outubro de 1863.

Indo a Braga não podiam SS. MM. deixar de passar pelo Porto, consta-nos porém, que os nossos Augustos Soberanos já tinham resolvido visitar a cidade invicta, antes do acontecimento que os chamou a Braga. Ambas as cidades repartirão entre si a honra, que uma feliz coincidencia lhes proporciona.

Na exposição de Braga, entre muitos factos, dignos de commemoração, ha um, que nós registâmos com o maior prazer. É a assistencia do veneravel arcebispo da egreja primaz aos actos de inauguração, e encerramento daquella magnifica solemnidade. Transcreveremos textualmente a homilia agricola do virtuoso prelado, a quem se podem applicar as palavras dos Livros Sagrados «*Cumque esset sapientissimus Ecclesiastes, docuit populum, et enarrabit quæ fecerat.*»

Discurso do exm.º e revm.º arcebispo

«Senhores. — A grande festa nacional, que tem sido celebrada dentro deste bello e espaçoso recinto, a patriotica e fertil exposição patente nesta localidade, e que hoje vae ser levantada, consolida o culto que as nações civilisadas tributam ao trabalho e á industria, e dá tambem testemunho do cumprimento dos deveres que o Divino Creador impoz ao homem em relação ao trabalho.»

«Os variados e mimosos productos, que tendes visto expostos, e muitos delles admiraveis, demonstram que nem a agricultura, fonte perenne da prosperidade das nações, tem permanecido estacionaria, nem a industria, uteis e bellas artes, teem deixado de progredir nesta cidade, districto e provincia: era mister comtudo facilitar aos lavradores e artistas estimulos, que animassem seu genio a emprehenderem o aperfeiçoamento de suas industrias, para que, comparando seus proprios trabalhos com os mais primorosos da industria alheia, pudessem attingir a maior perfeição.»

«Estes modelos acabam de ser-lhes patentes, e em escala abundante, na patriotica exposição que hoje termina, da qual tanta gloria cabe ao benemerito, illustrado e activo magistrado, que com tanta dignidade preside aos destinos deste districto, que auxiliado pelo governo de S. M. e pelos honrados e patriotas cidadãos que tomaram parte neste glorioso trabalho, e

Digitized by Google

pelos differentes e benemeritos expositores, tomou a patriotica iniciativa nesta nacional solemnidade, que vem fixar nova epoca para o renascimento e perfeição do trabalho agricola e artistico, neste districto e bella provincia. »

« Cabe aqui, senhores, não entregar ao olvido, que, comquanto as tendencias das gerações actuaes se pronunciem em prol do progressivo melhoramento do trabalho e industria, expondo á publica apreciação os seus productos e artefactos, já nos fins do ultimo seculo, o nosso veneravel predecessor, o sr. D. Frei Caetano Brandão, de saudosa memoria, tinha levado a effeito esse grandioso pensamento, sem exemplo que o houvesse precedido. »

« A regia visita com a qual El-Rei, meu senhor, e S. M. a Rainha a senhora D. Maria Pia de Saboya, proximamente se dignarão honrar esta cidade augusta, e a distribuição dos premios aos differentes expositores pela real mão de S. M., são gratos testemunhos de seu real apreço e importancia que dedica ao aperfeiçoamento do trabalho e industrias patrias, e de sua paternal solicitude pelo successivo melhoramento das condições de seus subditos e progressos do paiz. Não se esquivam, por certo, os bracarenses a manifestar a gratidão de seus animos, pela honra que a sua cidade accumula, em receber dentro de seus muros os seus augustos soberanos, preparando-lhes uma recepção digna dos reaes hospedes e de uma cidade essencialmente monarchica. »

« Façamos votos, senhores, para que desta patriotica exposição se colham os beneficos resultados, que naturalmente devem esperar-se, e que no porvir se repita para honra do trabalho e engrandecimento da patria. »

Outro acontecimento que nós saudâmos com festivo alvoroço, é vermos estampados, na relação dos premiados com medalhas de ouro, os nomes de tres expositores, que nos honram com a sua amisade.

Figura em primeiro logar, na lista dos mais distinctos, o sr. dr. Antonio Vieira de Araujo, que é um dos mais opulentos proprietarios da cidade e districto de Braga. Expoz 120 artigos, entre machinas, instrumentos e productos agricolas, contando-se neste numero uma primorosa collecção de fructas, composta de 27 variedades de maçãs, e 24 de peras de inverno! Ainda não ha muitos mezes, que elle nos escreveu, ufanando-se de ter a sua casaca limpa. Ha dias obsequiou-nos com outra carta, na qual nos diz, que já tem, alèm da *Medalha de D. Pedro e D. Maria*, a de ouro, obtida na exposição agricola de Braga! Qual destas duas distincções terá uma origem mais nobre, e mais honrosa? Uma foi ganha na defeza da liberdade, e do throno constitucional; outra nos certames do progresso agricola. A nosso ver, uma é o complemento da outra; ambas formam a synthese significativa do verdadeiro merito de um cidadão portuguez.

O terceiro, na ordem dos laureados, com medalha de ouro, é o sr. conselheiro Francisco Manoel da Costa. Expoz gados, adubos, fructas, cereaes e machinas. Conhecemos de sobejo a sincera dedicação deste distincto expositor, pelas coisas da nossa agricultura. A obra que ha pouco publicou intitulada: *Os prazos e a sociedade*, revelam a proficuidade da sua culta e elevada intelligencia em assumptos de legislação agraria e de economia rural. Temos noticia circumstanciada dos esclarecidos esforços com que promove o aperfeiçoamento dos gados e de outros animaes domesticos, a introducção de plantas e sementes das melhores castas, e outros melhoramentos ruraes de grande alcance para a sua localidade. Damos-lhe sinceros parabens, pela justa recompensa dos seus valiosos serviços.

Em penultimo logar apparece o nosso presado amigo e estimavel condiscipulo, o sr. dr. Manoel Vieira de Araujo, contemplado com a medalha de ouro, pelos cereaes, fructas e vinhos que expoz. Nos torneios academicos, teve elle outr'ora a satisfação de ver o seu nome na lista dos vencedores, hoje folgâmos sinceramente de tambem o ver a par dos mais strenuos concorrentes á exposição agricola de Braga.

Pode dizer-se que a industria da resinagem está introduzida, e constituida nos pinhaes nacionaes de Leiria. Estam em construcção os edificios, onde se hão de montar os apparelhos da distillação da gema, ou succo resinoso dos pinheiros, para se fabricar a essencia de terebinthina, ou agoa-raz do commercio, bem como outros productos aproveitaveis, em que se desdobra a gema. No pé, em que a resinagem se vae montar occupará, pelo menos 200 operarios, em oito mezes. Alguns

Digitized by Google

particulares tem ido á Marinha Grande, para se instruirem nos processos da resinação. O sr. barão de Alcochete, e a Companhia das Lesirias, já principiaram, com feliz exito, a resinar os seus pinhaes. Está demonstrado que a resinagem não prejudica o valor das madeiras. Temos por tanto uma nova fonte de riqueza, que vae constituir um valioso ramo de industria, occupando muitos braços, e emancipando o paiz da necessidade, em que estava, de importar dos mercados estrangeiros os productos resinosos.

Acaba de chegar da Belgica, a machina, que se havia encommendado, para a fabricação dos tubos da drenagem. Vae collocar-se na Tapada das Mercês, propriedade, que faz parte das que se arrendaram ao sr. marquez de Pombal, para fundar a quinta exemplar de agricultura. Chegaram tambem de Inglaterra seis carros, como os dois primeiros que vieram para a quinta exemplar, e que fazem um excellente serviço, puxados por um só animal. Dois são para a casa real, dois para o sr. duque de Loulé, e os restantes vão para a quinta exemplar. Já se fez um ensaio de fabricação de manteiga com o leite das vaccas de Alderney, que vieram para este estabelecimento. O leite produziu mais um terço do que o das vaccas da localidade, e a manteiga é excellente.

Está concluida a estrada que o sr. duque de Loulé mandou construir, para ligar a quinta exemplar, da Granja com a Tapada das Mercês. Foram todos os trabalhos projectados, e executados sob a direcção do sr. Valladas. É uma obra que faz honra a este distincto engenheiro, tanto pela presteza, como pela economia, com que foi concluida. Agora cumpre continual-a até entroncar na estrada de Cintra, para ligar, o litoral com a que vem de Paço d'Arcos, á importante região dos saloios.

A pedido de um proprietario de Almada, o sr. R. Castello Branco, foi o sr. Gagliardi, agronomo addido á repartição de agricultura, fazer uma sondagem, com a verruma artesiana, a uma pequena quinta situada a 4 kilometros ao sul d'aquella villa. A 10 metros e meio de profundidade rebentou a agua, mas não saiu á superficie do terreno. Todavia o proprietario ficou contentissimo, porque, praticando-se o furo em uma collina, pode explorar a nascente por meio de uma mina, e obter agua corrente, em um ponto mais baixo da propriedade. Grandes vantangens podem resultar das sondagens, ainda que as aguas não repuxem á superficie dos terrenos. Pelo menos offerecem consideravel auxilio para a abertura dos poços.

Um meteorologista francez está fazendo terriveis predicções, asseverando, que nos primeiros vinte dias de dezembro haverá em França grandes innundações. Posto que a sciencia não chegou ainda a devassar os arcanos do futuro, a ponto de poder predizer as alterações do tempo, comtudo não são para desprezar estas advertencias, visto que um meteorologista inglez, prognostica, com tres dias de antecipação, as tempestades, nas costas da Grã-Bretanha.

Está provado experimentalmente que a madeira da acacia *(robinia pseudo acacia)* é uma das mais duraveis, que se conhecem. No madeiramento de uma mina, que datava de quinze annos, appareceu o carvalho, e outras especies inteiramente podres, emquanto que a acacia se apresentava perfeitamente conservada. A acacia é pois uma arvore preciosa. É bella para ornamento; desenvolve um crescimento rapido; os gados comem a sua folhagem com avidez; guarnecida de aculeos serve para formar seves vivas; a madeira é excellente para marcenaria, não só porque dá um lindo polimento, mas tambem porque a sua duração, excede a de outras madeiras, recommendaveis pela sua incorruptibilidade.

Fallam os jornaes francezes, que se occupam de assumptos agricolos e zootechnicos, do descobrimento de uma lei, que preside, no acto da geração, a procreação de animaes de um, ou de outro sexo. Ha muito tempo que esta materia suscitava calorosos controversias. Parece que ultimamente mr. Thury, professor da Academia de Genova, derramou grande luz sobre ella, com relação á especie bovina. As experiencias deste sabio naturalista testeficam, que sendo as vaccas cobertas, logo que se alluam, o producto sae feminino; pelo contrario, sendo lançadas nos ultimos dias do cio, o producto sae masculino.

O arrolamento da novidade do corrente anno, dentro da demarcação do Douro, accusa uma existencia de 82,866 $^1/_2$ de vinho. Antes da manifestação da molestia das vinhas era esta a colheita media do Douro. Para que este resultado não induza

Digitized by Google

o erro, cumpre observar, que no arrolamento figura muito vinho introduzido nos armazens da demarcação, muita agua-pé, e até muita agua, e muito ar que existe nos toneis vasios. As fraudes, que formam a unica base de sustentação da legislação restrictiva do Douro, principiam no arrolamento. Como é que as fraudes do arrolamento, e das outras funcções do systema restrictivo poderão concorrer para a conservação da genuidade, e pureza dos vinhos do Douro?!

Tres ou quatro emprezas pleiteam, perante o governo, a concessão dos privilegios de credito hypothecario. Não vemos fundamento para tanto afan, a não ser o intuito de alguma industria parasita, que se pertenda collocar entre os proprietarios, e os capitalistas, para viver á custa de ambos, á sombra do privilegio. As difficuldades, e embaraços, que o governo encontra, para o simples facto da concessão, são já os resultados da desconsideração pelos bons principios. O tempo dira o resto. R. DE MORAES SOARES

PARTES AGRICOLAS

Leiria 10 de novembro.—Principiaram as sementeiras de favas, linho e trigo, bem como de centeio e cevada para pasto. As searas que se acham já nascidas teem bom aspecto. Os olivaes estão em bom estado, mas teem pouco fructo.

Castello Branco 14 de novembro. — A producção das colheitas dos milhos serodios, que acabam de ser concluidas, já se póde com certeza avaliar em pouco mais de mediocre, e muito escassa a do feijão, assim como a do azeite. A abundancia de castanha, que os castanheiros promettiam tambem falhou; os muitos ouriços que apresentavam apparecem agora chochos sem castanha alguma, ou com mui pouca e miuda. A producção da bolota é tambem diminuta. O estado dos arvoredos é bom. O tempo tem corrido propicio ás sementeiras de trigo, centeio e cevada, que estão quasi concluidas, por isso as primeiras searas semeadas já principiam a vegetar com um aspecto bastante agradavel.

PREÇOS CORRENTES DOS PRODUCTOS AGRICOLAS

2.ª quinzena de Outubro de 1863

MERCADOS	CEREAES — ALQUEIRE DO MERCADO				MEDIDA METRICA
	TRIGO	MILHO	CENTEIO	CEVADA	Lit. Cent.
Bragança	572	—	430	—	13,98
Chaves	650	405	407	300	14,98
Villa Real	820	542	545	395	15.68
Amarante	900	655	610	400	19,34
Porto	843	590	550	470	17,45
Villa do Conde	900	580	530	500	17,34
Braga	830	505	455	435	16,00
Guimarães	850	560	530	600	19 32
Caminha	1:100	600	650	—	20,68
V. do Castello	860	515	505	570	17 35
Aveiro	700	510	550	320	13.16
Coimbra	—	—	—	—	13.10
Lamego	840	520	510	410	15.60
Vizeu	580	400	380	280	14.80
Guarda	637	372	495	215	14.43
Pinhel	550	380	380	300	13.32
Cast.º-Branco.	640	440	540	360	14.82
Covilhã	835	470	510	370	15.76
Leiria	640	460	430	360	13.76
Abrantes	556	400	400	360	14.15
Alcacer do Sal	662	400	440	360	14.20
Lisboa	635	455	462	360	13.80
Setubal	652	420	360	340	13.18
Evora	590	440	400	310	13 46
Elvas	510	500	360	360	13.24
Portalegre	556	440	440	360	13,20
Béja	580	—	—	400	13.34
Mertola	700	—	550	480	16 31
Faro	870	725	650	500	16 28
Lagos	665	550	—	370	13.10
Tavira	755	670	555	550	13.60

MERCADOS	LEGUMES E BATATAS — ALQUEIRE DO MERCADO			MEDIDA METRICA
	FEIJÃO	FAVA	BATATA	Lit. Cent.
Bragança	—	—	120	13,93
Chaves	—	—	120	14,98
Villa Real	940	1000	225	15.68
Amarante	822	—	180	19,32
Porto	724	800	410	17,45
Villa do Conde	678	—	280	17,34
Braga	706	—	315	16,01
Guimarães	711	—	280	19,32
Caminha	980	—	310	20,68
V. do Castello	802	—	320	17,35
Aveiro	550	300	200	13,16
Coimbra	—	—	—	13,10
Lamego	880	—	220	15,60
Vizeu	512	—	220	14,80
Guarda	541	—	230	14,43
Pinhel	637	—	140	13,32
Cast.º Branco.	685	—	190	14,82
Covilhã	672	—	245	14,76
Leiria	430	560	200	13,76
Abrantes	583	—	240	14,15
Alcacer do Sal	—	—	—	14,20
Lisboa	646	360	192	13.80
Setubal	—	—	—	13.18
Evora	933	550	240	13,46
Elvas	1:000	550	180	13,10
Portalegre	675	—	160	13,20
Béja	900	—	380	13.34
Mertola	1:000	—	—	16,34
Faro	1:080	700	240	16,28
Lagos	700	500	—	13,30
Tavira	1:050	775	188	13,60

Digitized by Google

MERCADOS	LIQUIDOS — ALMUDE DO MERCADO — VINHO	ALMUDE DO MERCADO — AZEITE	MEDIDA METRICA — Lit. Cent.
Bragança	1:440	6:240	25,80
Chaves	1:200	5:500	25,20
Villa Real	1:440	6:825	28,80
Amarante	1:800	5:100	24,37
Porto	3:840	5.200	25,20
Villa do Conde	2:400	5:800	26,64
Braga	1:200	5:325	23,98
Guimarães	1:100	5:275	24,37
Caminha	1:200	5:400	24,00
V. do Castello	1:900	5:100	22,92
Aveiro	1:440	3:000	17,06
Coimbra	—	—	16,75
Lamego	1:980	5:650	24,30
Vizeu	1:850	5.000	25,00
Guarda	1:550	4:800	22,60
Pinhel	800	3:840	19,20
Cast. Branco	1:440	4:200	25,00
Covilhã	2:000	4:800	24,00
Leiria	600	3:100	16,80
Abrantes	1:600	3:150	17,64
Alcacer do Sal	—	—	19,68
Lisboa	1:600	4:200	16,95
Setubal	—	—	15,36
Evora	1:000	3:200	17,02
Elvas	1:350	3:200	17,76
Portalegre	1:500	3:000	22,56
Béja	1:400	3:400	16,68
Mertola	2:400	4:600	21,60
Faro	1:600	3:100	18,48
Lagos	1:440	—	17,16
Tavira	1:700	3:700	17,40

PREÇOS CORRENTES DOS CEREAES

DOS PRINCIPAES MERCADOS

2.ª QUINZENA DE OUTUBRO DE 1863

Por hectolitro (7,24 alq., medida de Lisboa)

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual	TRIGO — P. medio	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Allemanha					
Stettin	4:500	4:435	3:240	2:925	2:700
Colonia	3:654	—	3:060	—	—
Hamburgo	5:139	4:680	3:240	3:330	2:700
Moguncia	4:905	—	3:510	3:276	2:340
Belgica					
Bruxellas	—	4:527	2:952	—	2:862
Antuerpia	—	—	—	—	—
Gand	—	4:797	3:168	3.393	3:060
Lovania	—	4:590	3:006	3:510	2:754
Mons	—	4:500	2:916	3:240	2:790
Estados-Un.					
New-York	4:770	4:275	2:880	—	—
Egypto					
Alexandria	3:042	2:970	—	2:160	—
Smyrna	—	—	—	—	—
França					
Paris	4:275	4:194	2:547	2:970	3:348
Rião	4:110	4:104	2:610	3:501	3:420
Nantes	3:987	3:870	2:700	3:177	2:376
Lyão	4:140	4:050	2:385	3:015	2:970
Marselha	4:815	4:752	2:700	2:520	2:700
Argel	7.020	5:400	—	2:385	2:520
Hespanha					
Barcelona	—	—	—	—	—
Santander	7:335	7.290	—	—	—
Valladolid	—	—	—	—	—

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual.	TRIGO — P. med.	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Hollanda					
Amsterdam	4:752	—	3:213	3:330	3:060
Inglaterra					
Londres	4:770	4:680	3:240	3:240	2:880
Liverpool	—	—	—	—	—
Italia					
Turim	4:930	4:608	2:970	2:880	3:825
Milão	4:626	4:392	2:889	—	2:889
Portugal					
Lisboa	5:502	4:597	3:344	2:606	—
Porto	4:985	4:830	3:151	2:693	—
Russia					
S. Petersburgo	4:680	4:320	4:095	—	—
Odessa	4.275	3:492	2:160	1:800	2:520
Suissa					
Bazilea	4:950	4:770	—	—	—
Zurich	—	5:220	—	—	—

PRAÇA DE LISBOA

ESTADO DO MERCADO EM 12 DE NOVEMBRO

Trigo do reino rijo	580	650	o alq. ou 13,80 litro
» » molle	650	720	» »
» das ilhas	450	560	» »
» estrangeiro	600	640	» »
Milho do reino	400	440	» »
» das ilhas	300	320	» »
Cevada	320	340	» »
Centeio	380	400	» »
Azeite	3:600		o alm. ou 16,95 lit.
Vinho tinto	65:000	75:000	a pipa.
» branco	75:000	85:000	»
Vinagre tinto	32:000	36:000	»

Aguardente de 30 graus (encascada)	138:000	144:000	pipa
Amendoa em miolo doce do Algarve	3:250	3:350	14,688 k.
Amendoa em casca couca	900	950	13,80 lit.
» dita molar	700	750	»
Arroz nacional	1:150	1:300	14,688 k.
Batatas	260	300	»
Carne de vacca (6 arrob.)	—	9:000	barril
Dita de porco (6 arrob.)	—	16:000	»
Cera branca em grumo	380	400	430gr.
Chouriços	5:000	5:200	14,688 k.
Paios	—	900	duzia
Presuntos	4:200	4:400	14,688 k.
Toucinho (barril)	3:800	4:000	»
Cebollas	70	80	mólho
Cortiça 1.ª qualidade de 1 poll. para cima	7:200	9:600	38,762 k.
Dita 2.ª qual. de 1 poll. para cima	3:000	4:000	»
Dita delgada fina 3/4 até 1 poll.	5:000	7:000	»
Dita ordin. para pesca	1:600	2:200	»
Farinha de trigo	8:500	9:500	»
Figos do Algarve comad.	700	750	14,688 k.
Ditos brancos	600	650	
Laranjas doces	—	—	cx.ª p.
Sarro de vinho tinto	—	4:500	14,688 k.
» » branco	3:000	—	»
Sal	—	1:800	»

PREÇOS DOS SEGUINTES GENEROS EM LISBOA

EM 12 DE NOVEMBRO

Carne de vacca	kilog.	250
Vitella	»	300
Carneiro	»	200
Pão de trigo de 1.ª qualidade	1/2	50
Dito de 2.ª dita	»	45
Dito	»	40

Digitized by Google

CHIMICA AGRICOLA

Analyse dos vinhos

II

ESTUDO CHIMICO

É muito difficil e muito impertinente fazer a analyse completa ou anatomica de um vinho, porque são muitos e muito encadeados os principios que o formam.

Para os usos technologicos da vinificação e para as necessidades commerciaes não se precisa de uma similhante analyse.

Basta determinar a quantidade de certos grupos de substancias que influem pela sua variação nas qualidades dos vinhos.

As substancias do vinho que se deixam assim agrupar teem ou composição ou propriedades analogas e constituem outras tantas virtudes que produzem impressões e effeitos caracteristicos, e por isso lhes chamaremos *forças do vinho*.

Estas são:

1.° *Força alcoolica* representada pela quantidade de alcool etylico e por outros alcools que acompanham este.

2.° *Força sacharina*, devida ao assucar não reduzido.

3.° *Força acida*, produzida essencialmente pelos acidos *acetico* e *tartrico*.

4.° *Força glycerica*, constituida pelas materias gordas do vinho, sendo entre estas a *glycerina*, a mais importante.

5.° *Força adstringente*, constituida pelo *tanino*.

6.° *Força colorante*, dada pela tinta do vinho ou *œnocyanina*.

7.° *Força plastica* ou *fermentadora*, avaliada pela quantidade das materias proteicas ou azotadas, que constituem o *fermento*.

8.° *Força salina*, que resulta da quantidade dos *saes* organicos e mineraes existentes no vinho.

Determinando por numeros estas differentes forças, poderemos comparar os vinhos pelas suas principaes qualidades a saber: *espirito, doçura, macieza, acidez, rascancia, cobertura, fermento* e *saes*.

1.°

Determinação da força alcoolica dos vinhos

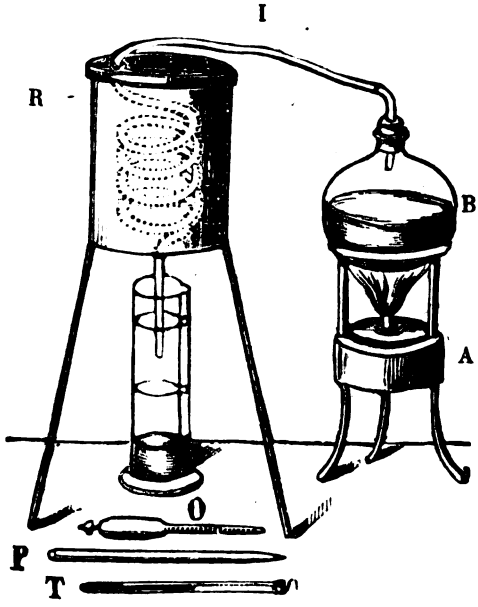
Quando se distilla uma porção de vinho até obter um volume de distillado egual á metade do volume do vinho, pode-se ter a certeza que todo o alcool do vinho passou na distillação e se acha no producto distillado.

Para dosar este alcool não ha mais que prefazer com agua distillada o volume primitivo do vinho e reconhecer com o alcoometro de *Gay-Lussac* o gráo alcoolmetrico d'este mixto.

O alcoometro é um areometro graduado segundo os seus niveis de afloramento em misturas de alcool e de agua pura. Tem a escala dividida em 100 partes ou gráos, correspondendo o *zero* á agua distillada, o n.° 100 ao alcool absoluto, e cada divisão ou gráo a 1 por 100 de alcool.

Salleron inventou um apparelho muito commodo e barato com o auxilio do qual se pode fazer com o alcoometro a dosagem do alcool de um vinho no curto espaço de 15 a 20 minutos.

Compõe-se este apparelho das peças seguintes:



1.° Uma lampada de alcool. A

2.° Um balão de vidro. B

3.° Um refrigerante com serpentina montado em tres pés. R

4.° Um tubo I de caoutchou, que arrolha de um lado no gargalo do balão e communica do outro lado com a serpentina.

5.° Uma provetta com dois traços marcados: um para medir o volume do vinho; outro marcado com ½ para medir o producto distillado.

Digitized by Google

6.° Um pequeno alcoometro de Gay-Lussac. O

7.° Um thermometro centigrado. T

8.° Uma chupeta de vidro. P

9.° Uma taboa de correcção.

Mede-se na provetta um volume de vinho até ao traço superior. Despeja-se este volume no balão de vidro *B*. Rolha-se este com a rolha em que está enfiado o tubo ligado á serpentina do refrigerante R. Enche-se este de agua fria. A provetta lava-se, enchuga-se e colloca-se debaixo do refrigerante para receber o distillado.

Accende-se a lampada e o vinho ferve ao fim de 3 a 4 minutos, começando a distillar na provetta.

Quando o destillado chegar á divisão $^1/_2$ apaga-se a lampada, tira-se a provetta e se acaba de encher até á divisão superior com agua distillada acertando esta medição com a chupeta.

Feito isto; mette-se o thermometro na provetta, pendurando-o por um gancho que tem e ficando alojado na calha vertical que a provetta tem em um dos lados.

Logo se immerge o alcoometro, passando a aste d'elle pelos beiços para lhe despegar o ar e facilitar a immersão.

Lê-se o numero que corresponde ao afloramento, assim como o que marca a temperatura.

O numero lido no alcoometro só será exacto se a temperatura do liquido for exactamente de 15°.

N'outra qualquer temperatura é necessario corrigil-o do effeito da temperatura acima ou abaixo d'aquelle gráo.

O *necessario de Salleron* traz uma taboa aonde para cada gráo do alcoometro e para cada temperatura se acha o gráo correcto.

Digitized by Google

TABOA DAS RIQUEZAS ALCOOLICAS

Indicações do alcoometro

Indicações do thermometro	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	Indicações do thermometro
10	1.4	2.4	3.4	4.5	5.5	0.5	7.5	8.5	9.5	10.6	11.7	12.7	13.8	14.9	16.0	17.0	18.1	19.2	20.2	21.3	22.4	23.5	24.6	25.8	26.9	28 0	29.1	30.1	31.1	32.1	10
11	1.3	2.4	3.4	4.4	5.4	6.4	7.4	8.4	9.4	10.5	11.6	12.6	13.6	14.7	15.8	16.8	17.9	19 0	20.0	21.0	22.1	23.2	24.3	25.4	26 5	27.7	28.7	29.7	30.7	31.7	11
12	1.2	2.3	3.3	4.3	5.3	6.3	7.3	8.3	9 3	10.4	11.5	12.5	13.5	14.6	15.6	16.6	17.6	18 7	19.7	20.7	21.8	22.9	24.0	25 1	26 1	27.2	28.2	29 2	30.2	31.2	12
13	1.2	2.2	3.2	4.2	5.2	6.2	7.2	8.2	9.2	10.3	11.4	12.4	13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.5	19.5	20.5	21.5	22.6	23.7	24.7	25.7	26.8	27.8	28 8	29.8	30.8	13
14	1.1	2.1	3.1	4.1	5.1	6.1	7.1	8.1	9.1	10.2	11.2	12.2	13.2	14.2	15.2	16.2	17.2	18.2	19.2	20.2	21.2	22.3	23.3	24.3	25.3	26.4	27.4	28.4	29.4	30.4	14
15	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	22	24	25	26	27	28	29	30	15
16	0.9	1.9	2.9	3.9	4.9	5.9	6.9	7.9	8.9	9.9	10.9	11.9	12.9	13.9	14.9	15.9	16.9	17.8	18.7	19.7	20.7	21.7	22.7	23.7	24.7	25.7	26.6	27.6	28.6	29.6	16
17	0.8	1.8	2.8	3.8	4.8	5.8	6.8	7.8	8.8	9.8	10.8	11.7	12.7	13.7	14.7	15.6	16.6	17.5	18.4	19.4	20.4	21.4	22.4	23.4	24.4	25.4	26.3	27.3	28.2	29.2	17
18	0.7	1.7	2.7	3.7	4.7	5.7	6.7	7.7	8.7	9.7	10.7	11.6	12.5	13.5	14.5	15.4	16.3	17.3	18.2	19.1	20.1	21.1	22.0	23.0	24.0	25.0	25.9	26.9	27.8	28.8	18
19	0.6	1.6	2.6	3.6	4.5	5.5	6.5	7.5	8.5	9.5	10.5	11.4	12.4	13.3	14.3	15.2	16.1	17.0	17.9	18.8	19.8	20.8	21.7	22.7	23.6	24.6	25.5	36.4	27.3	28.3	19
20	0.5	1.5	2.4	3.4	4.4	5.4	6.4	7.3	8.3	9.3	10.3	11.2	12.2	13.1	14.0	14.9	15.8	16.7	17.6	18.5	19.5	20.5	21.4	22.4	23.3	24.3	25.2	26.1	27.0	27.9	2..
21	0.4	1.4	2.3	3.3	4.3	5.2	6.2	7.1	8 1	9 1	10.1	11.0	11.9	12.8	13.7	14.6	15.5	16.4	17.3	18.2	19.1	20.1	21.1	22.1	22.9	23.9	24.8	25.6	26.6	27.5	21
22	0.3	1.3	2.2	3.2	4.1	5.1	6.1	7.0	7.9	8.9	9.9	10.8	11.7	12.6	13.5	14.4	15.3	16.2	17.0	17.9	18.8	19.8	20.7	21.6	22.5	23.5	24.3	25.2	26.2	27.1	22
23	0 1	1.1	2.1	3.1	4.0	4.9	5.9	6.8	7.8	8.7	9.7	10.6	11.5	12.4	13.3	14.1	15.0	15.9	16 7	17.6	18.5	19.4	20 3	21.3	22.2	23.1	24.0	24 9	25 8	26.7	23
24	0 0	1.	1.9	2.9	3.8	4.8	5.8	6.7	7.6	8.5	9.5	10.4	11.3	12.2	13.1	13.9	14.8	15.7	16.5	17.4	18.2	19.1	20.0	21.0	21.8	22.7	23.6	24.5	25.4	26.3	24
25	0.0	0.8	1.7	2.7	3.6	4.6	5.5	6.5	7.4	8.3	9.3	10.2	11.1	12.0	12.8	13.6	14.5	15.4	16.2	17.1	17.9	18.8	19.7	20.6	21.5	22.4	23.2	24.2	25.1	26.0	25
26	0.0	0.7	1.6	2.6	3.5	4.4	5.4	6.3	7.2	8.1	9.0	9.9	10.8	11.7	12.6	13 4	14.2	15.1	15.9	16.7	17.6	18.5	19.4	20.3	21.2	22.1	22.9	23 8	24.7	25.6	26
27	0.0	0.5	1.5	2.4	3.3	4.3	5.2	6.1	7.0	7.9	8 8	9.7	10.6	11.5	12.3	13.1	13.9	14.8	15.6	16.4	17.3	18.2	19.1	20.0	20 8	21.7	22.6	23.5	24.3	25.2	2.
28	0 0	0.3	1.3	2.2	3.1	4.1	5 0	5.9	6.8	7.7	8.6	9.5	10.3	11.2	12 0	12.8	13.6	14.4	15 2	16.0	16 9	17.9	18.8	19 6	20.5	21.4	22.2	23.1	23.9	24.8	28
29	0 0	0.1	1.1	2 0	2.9	3.9	4.8	5.7	6.6	7.5	8.4	9.2	10.1	11.0	11.7	12 5	13.3	14.1	14.9	15.7	16.6	17.5	18 4	19.3	20.2	21.0	21.8	22 7	23.6	24.4	29
30	0.0	0.0	0.9	1.9	2.8	3.7	4.6	5.5	6.4	7.3	8.1	9.0	9,8	10.7	11.5	12.3	13.0	13.8	14.6	15.4	16.3	17.2	18.1	19.0	19.8	20.7	21.5	22.4	23.2	24.0	30

Digitized by Google

Para usar d'esta taboa, ver-se-ha na columna horisontal superior o numero que se leu no alcoometro, e descendo verticalmente buscar-se-ha a casa pela qual passar a linha horisontal tirada do numero que indica a temperatura.

Os alcoometros que vem nos apparelhos de Salleron são graduados até 22°, porque suppozeram que não ha vinhos de força alcoolica superior.

Quando apparecer um vinho em que o alcoometro afunde acima do numero mais alto que tiver, misturar se-ha o liquido da provetta com um egual volume de agua distillada n'outra provetta maior e n'esta se repetirá a operação immergindo o thermometro e o alcoometro, e se corrigirá o numero lido no alcoometro como se o liquido proviesse directamente da distillação do vinho, unicamente o numero correcto que se achar na taboa deverá ser multiplicado por 2, visto que a força alcoolica do distillado se tinha feito metade mais fraca do que era.

Na Inglaterra usa-se para pesar os liquidos espirituosos do *hydrometro de Sikes* que dá, não a precentagem do alcool absoluto, mas a do *espirito de prova*.

O espirito de prova inglez é formado em 100 partes de 57,5 de alcool puro e de 42,5 de agua.

A seguinte tabella serve para reduzir as forças alcoolicas dos vinhos expressas em centessimos de alcool absoluto a forças alcoolicas expressas em centessimos de espirito de prova.

A tabella foi organisada até ao gráo 35, porque não ha vinho por mais alcoolico que exceda esta força.

TABELLA

PARA REDUZIR OS GRAUS DE ALCOOL ABSOLUTO A GRAUS DE ESPIRITO DE PROVA

Graus de alcool absoluto	Gaus de espirito de prova
0	0
1	1.6
2	3.3
3	5.
4	6.6
5	8.3
6	10.0
7	11.7
8	13.3
9	15
10	16.7
11	18.4
12	20.2
13	21.9
14	23.6
15	25.3
16	27.1
17	28.8
18	30.5
19	32-2
20	34
21	35.9
22	37.6
23	39.4
24	41.2
25	43.0
26	44.8
27	46.5
28	48.3
29	50.1
30	51.9
31	53.7
32	55.4
33	57.2
34	59
35	60.7

2.°

Determinação da força sacharina

Entre os diversos processos que se podem empregar para dosar o assucar não reduzido que os vinhos conteem, o mais commodo e facil é o processo conhecido pelo nome de *Fehling*.

Funda-se este processo na propriedade

Digitized by Google

que possue o assucar dos vinhos, propriedade tambem commum á glucose, de reduzir o oxido de cobre á temperatura da ebullição.

O apparelho de *Fehling* para este ensaio consta de

1.° Uma lampada alimentadà com alcool.

2.° Um balão de vidro.

3.° Uma provetta de bico e funil dividida em decimos de centimetro cubico.

4.° Um frasco contendo o *licor normal de Fehling*.

5.° Uma capsula de porcelana.

6.° Uma provetta de pé com funil de vidro e filtros de papel.

7.° Um frasco contendo carvão animal lavado.

O licor normal de *Fehling* é um liquido de uma linda côr azul composto como se segue:

Tomam-se:

Sulphato de cobre crystalisado..	4 gr.
Agua distillada.....	16 »

Dissolve-se este sal n'um copo.

N'outro copo dissolve-se:

Soda caustica.....	13 gr.
Tartrato neutro de potassa.....	16 »
Agua distillada.....	60 »

Misturam-se as duas dissoluções e se lhes ajunta mais agua até prefazer um volume de 115,cc5.

Cada 20cc deste licor são inteiramente descorados por 0,8096 de assucar de vinho.

O ensaio para dosar o assucar pratica-se do modo seguinte:

Medem-se 200 centimetros cubicos de vinho e descoram-se na capsula com carvão animal, filtra-se o vinho e em quanto não correr perfeitamente claro torna-se a passar pelo filtro.

Do liquido filtrado tomam-se 100 centimetros cubicos que se expõe ao fogo na capsula até ficarem reduzidos á metade, afim de eliminar o alcool. Com agua distillada restabelece-se o volume dos 100 centimetros cubicos.

Preparado d'este modo o vinho, mede-se na galheta de bico 20 centimetros cubicos do licor azul de *Fehling* e se deitam no balão, o qual se expõe á chama da alampada.

Lava-se a galheta e se enche até ao zero do vinho descorado, o qual se começará a deitar gotta a gotta dentro do balão logo que o licor azul levantar fervura.

Á medida que o vinho vae caindo, muda o licor azul de côr, e se produz um precipitado pulverulento de côr de tijolo que é o cobre reduzido.

Quando este precipitado acode para o fundo do balão e o liquido olhado de lado estiver perfeitamente descorado, suspende-se o cozimento do vinho. Toma-se então o balão pelo gargalo e olha-se o liquido de baixo para cima Se estiver completamente descorado está a operação terminada, todo o oxido cobre foi reduzido.

Se houver ainda uma ligeira côr azul, continua-se a operação, deitando mais algumas gottas de vinho, até completar a descoloração.

Sabido que os 20 centimetros cubicos do licor azul são descorados por 0g,096 de assucar bastará ler o numero de centimetros cubicos do vinho que se despejaram da galheta para saber em que volume de vinho existe aquella quantidade de assucar e por uma proporção qual a quantidade de assucar que compete a um litro de vinho.

Exemplo. Deitou-se da galheta 10cc,5 de vinho, logo este volume contém 0g,096 de assucar, e um litro conterá:

$$10{,}5 : 0{,}096 :: 1000 : x = 9g{,}14$$

3.°

Determinação da força adstringente

A adstringencia dos vinhos é devida á presença do tanino, fornecido este pelo engaço, folhelho e grainha, mas sobretudo pela primeira destas partes do cacho.

O processo que melhor nos tem saído para dosar o tanino é o que aconselha Faurè na sua *analyse dos vinhos da Gironda*.

Tomam-se 100 grammas de gelatina de peixe, vulgarmente *gomma de peixe* bem secca. Dissolvem-se em 100 grammas de agua distillada.

As 200 grammas deste licor precipitam 1 gramma de tanino. Portanto cada gramma precipitará 0g,005 de tanino.

Medem-se 100 centimetros cubicos de vinho n'uma provetta de vidro, e da provetta que contém as 200 grammas de licor de gelatina se deita gotta a gotta este liquido até se não formarem mais farrapos no vinho.

Para auxiliar precipitação será bom addicionar ao vinho 1/3 do seu volume de uma solução concentrada de *alumen* (sulphato dobrado de alumina e potassa.)

Digitized by Google

Logo que tem caido 10 a 15 grammas de licor de gelatina o vinho enturvece todo. Mexe-se com uma vareta de vidro e se deixa em repouso por espaço de 2 a 3 horas

Se o vinho é palhete ou branco, no fim deste tempo todo o precipitado tem caido no fundo da provetta ficando em cima o vinho claro, no qual se continua a deitar licor de gelatina. Se ha ainda tanino, formam-se novos farrapos, que se deixam depositar por egual espaço de tempo e no fim deste se repete a operação até que o vinho claro na parte de cima não forme mais precipitado algum.

Mas se o vinho é tinto, é necessario proceder de outra maneira.

Deita-se da primeira vez no vinho até 15 grammas de licor de gelatina, o que corresponde a ter o vinho por litro 0,75 de tanino, quantidade geralmente muito inferior á que costumam ter os vinhos muito retintos, que passa sempre além de 1 gramma por litro.

Deixa-se actuar a gelatina por tempo de meia hora, e filtra se o vinho. No vinho filtrado que sae palhete, torna-se a deitar o licor de gelatina, mas agora com precaução.

Apparece ainda turvação e alguns farrapos tenues se depositam ao cabo de 2 horas. Afinal continua-se a operação como se o vinho fosse naturalmente descorado.

Logo que ha a segurança que o vinho não precipita mais, pesa-se o licor de gelatina restante para se saber o numero de grammas que se despejaram, e este numero multiplicado por 0ᵍ,005 dá a quantidade de tanino existente em 100 centimetros cubicos de vinho.

4.º

Determinação da força colorante

A quantidade de tinta que os vinhos tem podia deduzir-se do seu gráo de transparencia depois de filtrados. Bastaria para isso estabelecer por um processo ponderal a quantidade de tinta correspondente a um gráo dado de transparencia do vinho e procurar por meio de proporções as quantidades de côr relativas aos outros gráos de transparencia.

Este trabalho que seria de grande simplificação para a dosagem da tinta nos vinhos não está ainda feito, e na sua falta proporemos o processo de que se serviu *Fauré* na sua analyse já citada.

Toma-se de

Anil fino de Bengala ..... 2 gr.
Acido sulphurico de 66º ... 18 gr.

Põe-se a digerir o anil no acido a banho-maria por tempo de 4 horas. No fim deste tempo está a solução feita e se lhe addiciona agua distillada até prefazer um peso total de 100 grammas.

Dilue-se ou carrega-se depois um pouco de hypo-chlorito de cal até que um certo peso deste, 10 grammas por exemplo, descore um peso egual do sulphato de anil acima dito.

Quando esta equivalencia se tiver achado, cada gramma do licor chlorado corresponde 0ᵍ,1 de tinta do vinho.

Assim normalisado o licor chlorado, deita-se um peso delle n'uma galheta graduada e se despeja gotta a gotta em 100 ou 200 centimetros cubicos de vinho, até este ficar completamente descorado. Multiplicando o peso despejado do licor por 0ᵍ,1, tem-se a quantidade de tinta do vinho.

5.º

Força glycerica. — Esta qualidade dos vinhos é representada pela glycerina, principio essencial das materias gordas.

No acto da fermentação alcoolica uma parte do assucar converte-se em glycerina e acido succinico.

A glycerina contribue a dar aos vinhos uma certa macieza e brandura, e é o ponto de partida da formação de varios ethers entre elles o *œnanthico* que se produzem com a idade. Dosa-se a glycerina nos vinhos segundo o processo de *Pasteur* do modo seguinte:

Descoram-se perfeitamente com o carvão animal 250 centimetros cubicos de vinho.

Concentra-se o liquido a banho-maria até ao volume de 100 centimetros cubicos, e se lhe mistura leite de cal até á saturação completa dos acidos do vinho. Acaba-se de concentrar este mixto até á seccura.

Esta massa é lavada com uma mistura de alcool a 90º e de ether anhydro, varias vezes até que o liquido da lavagem evaporado n'uma espatula não deixe mancha.

Os diversos licores desta lavagem são recebidos n'uma capsula aonde se evaporam até ficar a glycerina, a qual se pesa.

Por cada 3,5 de glycerina existem nos vinhos 0,7 de acido succinico.

Um litro de vinho contém de 5 até 7,5 grammas de glycerina.

Digitized by Google

6.º

Determinação da força acida

São os acidos *acetico* e *tartrico* que importa dosar porque elles são os predominantes no vinho a todos os outros acidos.

Medem-se n'uma capsula *A*, de porcelana, 200cc de vinho, e evaporam-se a banho-maria até á consistencia de extracto pastoso.

N'um copo *B* se medem então 200cc de vinho.

Dissolve-se n'um vaso á parte 40 grammas de soda caustica bem secca com o necessario de agua distillada até prefazer um litro. Todo este licor satura 60 grammas de acido acetico, ou 75 grammas de acido tartrico.

Portanto cada centimetro cubico ou cada millessima parte do dito licor alcalino que contêm 0,g040 de soda neutralisará 0.g060 de acido acetico e 0,g075 de acido tartrico.

Na capsula *B* immerge-se uma tira de papel azul de turnesol a qual avermelha na parte immergida pela acção dos acidos do vinho. E com uma galheta graduada deita-se o licor alcalino gotta a gotta até o papel immergido no vinho voltar á cor azul que tinha.

Lê-se na galheta o volume despejado e assenta-se o respectivo numero o qual representa em globo a acidez total do vinho.

Da capsula *A*, que contêm o extracto pastoso do vinho, foi pela evaporação eliminado o acido acetico.

Dilue-se em agua distillada o extracto do vinho e n'este se repete a mesma operação com o licor alcalino como se fez no copo *B* que continha o vinho natural.

Subtrahindo do volume do liquido alcalino despejado na 1.ª operação o volume empregado na 2.ª operação tem-se a quantidade de licor que saturou o acido acetico, e para ter a quantidade d'este acido bastará multiplicar o dito volume por 0,g060.

Resta agora dosar o acido tartrico. Este acido existe na maior parte combinado á potassa em estado de bitartrato de potassa, e só n'uma pequena parte no estado livre.

A formula do bitartrato sendo

$$KO,\ C^8H^4O^{10},\ HO$$

potassa — acido tartrico — agua

segue-se que sómente parte d'este acido combinado, se acha neutralisado pela potassa, a outra parte ligada com agua dá ao sal as suas propriedades acidas.

É esta parte mais o acido tartrico livre que o licor de soda neutralisa na 2.ª operação.

Multiplicando portanto 0,g075 pelo numero de centimetros cubicos despejados na 2.ª operação teremos a quantidade de acido tartrico, que ou livre, ou combinado concorre para a acidez do vinho.

7.º

Determinação da força fermentadora

São as materias azotadas que obram como *fermento* nos vinhos. Ainda que de differente especie estas substancias em todas ellas é quasi egual a proporção do azote. Todas contêm 16 p. c. de azote.

D'esta circumstancia se tirou partido para determinar a sua quantidade, determinando a quantidade do azote.

A operação para este caso tendo sido descripta n'este jornal, por occasião do estudo que publicámos sobre a analyse dos trigos e das terras do reino, enviamos os nossos leitores para essa parte.

É porém necessario que expliquemos aqui como se ha de preparar o vinho para ser queimado com a cal sodada no tubo de combustão.

Concentram-se n'uma capsula de porcelana até á consistencia de extracto mole 50cc de vinho.

Mistura-se este extracto com cal sodada até enxugar e ficar como pó, este pó é misturado com mais cal, e assim introduzido no tubo de combustão. Deve haver todo o cuidado em que a capsula fique bem limpa e egualmente a espatula que serve n'esta manipulação, de maneira que não se perca parcella alguma.

8.º

Determinação da força salina

Para determinar a percentagem de saes existentes nos vinhos, concentra-se ao estado postoso um volume de vinho, 500cc é a quantidade que geralmente tomamos para este ensaio.

Quando o vinho se acha reduzido ao volume de 50cc passâmol-o para uma capsula de platina, aonde acaba de concentrar a secco.

N'este estado expomos a capsula ao fogo vivo, até que as cinzas fiquem brancas, e pesamol-as descontando a tara da capsula.

J. I. Ferreira Lapa.

Digitized by Google

VETERINARIA PRATICA

Pleuro-pneumonia ordinaria. Hydrothorax. Congestão pulmonar no boi gordo.

A phlegmasia simultanea da pleura e do pulmão chama-se *pleuro-pneumonia ou pneumo-pleuresia.*

Esta affecção, sempre de excessiva gravidade, é frequente em muitas partes de Portugal nos animaes das especies cavallar, bovina e lanigera.

É *aguda* ou *chronica.*

A primeira assume uma ou outra vez o caracter enzootico ou epizootico, e n'este caso mostra de ordinario tendencia a terminar pela gangrena.

São ainda certas vicissitudes atmospherica do outono, do inverno e primavera as causas excitantes mais communs da pleuro-pneumonia. É algumas vezes produzida por influencias geraes desconhecidas.

A contagião não está ainda bem provada.

Não temos que descrever as manifestações phenomenaes da especie morbida subjeita. São as da pneumonia e pleuresia reunidas, cujas tratámos nos dois ultimos numeros d'este jornal.

Os remedios que convêm estabelecer para debellar a pneumo-pleuresia são os mesmos d'aquellas duas molestias do apparelho respiratorio (emetico ou tartaro estibiado, nitro, revulsivos sobre a pelle, etc.)

Quando a pleuro-pneumonia tem um caracter sceptico, verdadeiramente maligno, accusado pela côr amarella das mucosas exteriores, fraqueza notavel do pulso, grande quebrantamento de corpo, manchas petechiaes nas conjunctivas e pituitaria, tosse rara e fraca, difficuldade e oppressão na respiração, ligeiro fluxo nasal de cheiro infecto, diminuição no calor da pelle, olhos encovados e vista distrahida, etc., alèm dos revulsivos cutaneos energicos, o uso interno da camphora e dos tonicos, sobre tudo dos ferruginosos associados á quina e genciana é algumas vezes muito util. As sangrias geraes e locaes não são indicadas.

Se a doença em questão grassa epizooticamente, isto é, se acommette um grande numero de animaes ao mesmo tempo, o melhor de entre os meios de que se póde lançar mão para a atalhar ou minorar, é inquestionavelmente a acertada applicação dos preceitos de hygiene. Dá-se aos individuos sãos agua acidulada com vinagre ou acido sulphurico, sal em dóse sufficiente, boas forragens, e isolam-se dos enfermos.

A pleuro-pneumonite chronica, que quasi sempre succede ao estado agudo, é admittida na cathegoria dos casos redhibitorios.

O hydrothorax ou hydropesia do peito é, como dissemos no artigo anterior, e repetimos de novo, quasi sempre a consequencia da inflammação aguda da pleura. Póde tambem resultar de uma lesão organica e antiga do pulmão.

No cavallo o hydrothorax é na maioria dos casos duplo por causa dos pequenos e numerosos intersticios que naturalmente existem no mediastino posterior, disposição particular em virtude da qual se acha aberta uma via de communicação permanente entre os dois lados da cavidade peitoral.

Na hydropesia do thorax o animal está afastado da manjadoura, e tem a respiração difficilima, as paredes do peito insonorosas nas partes declives correspondentes á accumulação do liquido, o murmurio respiratorio abolido, ordinariamente sopro tubario bem claro e distincto, as costellas salientes, os espaços intercostaes ampliados, o thorax desenvolvido, os flancos grandemente agitados, as azas das ventas assás dilatadas, a cabeça alongada, os membros dianteiros e a região thoracica inferior ou sub-esternal infiltrados de humor seroso, as mucosas apparentes pallidas, o pulso debil e irregular.

Este estado pathologico é geralmente acompanhado de sêde, pouco appetite, tristeza, emmagrecimento, seccura do pello, adherencia da pelle e outros symptomas communs.

Como é facil de presumir mui raras vezes, para não dizermos sempre, o hydrothorax é curavel.

E todavia ha sido prescripta para favorecer e activar a reabsorpção do liquido derramado a applicação de largos vesicatorios nas regiões lateraes e inferiores do peito, a administração de purgantes drasticos, e de medicamentos diureticos em alta dóse (pó de Lebas), cujo uso deve ser por longo tempo continuado.

No caso de hydrothorax grave, isto é, quando a suffocação é imminente, recom-

Digitized by Google

menda-se a punção do peito (thoracentese) praticada com o trocate n'uma região declive depois de ter preliminarmente incisado a pelle com um bisturi, afim de dar prompta saida á serosidade pleuritica, que é mais ou menos amarellada e mais ou menos abundante e misturada de frocos fibrino-albuminosos.

Esta operação é de resultados incertos e frequentemente perigosos; unicamente serve, segundo o nosso modo de ver, para pôr termo á vida do doente.

A congestão pulmonar, que tem uma terminação quasi sempre funesta, declara-se muitas vezes nos bois de ceva.

São de ordinario as rezes possantes, vigorosas e que engordam promptamente, ou que estão em bom estado de gordura as de preferencia atacadas.

O tempo quente e sêcco é a causa occasional mais frequente da molestia em questão.

Os symptomas principaes que a dão a conhecer são: tristeza, anciedade, perda de appetite, suspensão da remoedura, materias fecaes duras e sêccas; respiração pequena e accelerada, membros dianteiros desviados para os lados, narinas dilatadas, cabeça um tanto elevada e estendida para diante, fluxo de mucosidades sanguinolentas pelas ventas, ilhaes agitados, physionomia anciosa, arterias tensas, pulso duro e frequente, veias subcutaneas intumescidas consideravelmente, conjunctivas rubras e injectadas, espinha dorso-lombar muito sensivel á pressão da mão.

O curso da congestão pulmonar é rapido. A morte sobrevem no fim de algumas horas, ou do primeiro ao segundo dia depois da invasão; o animal baquêa no chão e expira.

Quando apparecem as primeiras manifestações da doença de que se trata ou está propinquo o estado congestivo do pulmão, deve-se praticar uma ou duas sangrias copiosas na veia jugular, dirigir aspersões continuas de agua bem fria sobre a nuca, administrar beberagens purgativas ou relaxantes, dar de espaço a espaço clysteres de decocto de malvas, applicar sinapismos debaixo do peito, fazer esfregações seccas a todo o corpo ou irritantes sufficientemente energicas ás quatro extremidades e estabelecer uma dieta severa; este tratamento feito a tempo produz algumas vezes saudaveis effeitos.

O regimen dietetico deverá continuar durante alguns dias, depois dos quaes o boi será de novo submettido á engorda.

A congestão pulmonar coexiste muitas vezes com a congestão cerebral.

J. M. Teixeira

Breves considerações economico-agricolas sobre o concelho de Villa Nova de Gaia.

(These)

INTRODUCÇÃO

Escrevendo as breves considerações economico-agricolas sobre o concelho de de Villa Nova da Gaia, que vão ler-se, é meu intento cumprir com a obrigação, que o regulamento escolar deste Instincto me impõe. Podéra ter escolhido outro assumpto, mas julguei que este preencheria o fim a que me proponho: exponho não só o que se passa n'um dos concelhos mais importantes de Portugal, mas faço, até onde posso, e até onde sei, a applicação de disciplinas, que cursei n'este Instituto, cujo alumno me honro de ter sido.

Declaro, que a idéa nada tem de original. É imitada e imitada de quem hoje occupa no conselho escolar dignissimo logar. Refiro-me ao sr. Francisco Antonio Alvares Pereira. Não é só inventando, que se consegue despertar as attenções, alcançam-se tambem, imitando, mas o ponto está em imitar bem. A quem ler este modesto escripto pertence decidir se obtive o que desejei. Não faço a critica das minhas obras.

Confesso, que o trabalho está muito longe de poder considerar-se completo: falta-lhe muito, muitissimo. A carencia quasi absoluta, direi mesmo absoluta, de dados estatisticos, difficeis de obter nas repartições competentes, porque os não ha, e, se os ha, são, regra geral, falsos, desordenados, confusos, torna deficientissimo o meu escripto. Não me valeram reiterados pedidos meus, e dos meus amigos, para conseguir o que precisava. A resposta fatal, desesperadamente fatal, que as nossas insistencias obtinham, era um desanimador — não ha! Se outras provas não houvessem, de sobra seria esta para demonstrar á evidencia o estado de aban-

Digitized by Google

dono, de desleixo, de incuria, de revoltante e altamente censuravel incuria, em que vive a nossa administração publica.

As bases para qualquer estudo, para qualquer reforma economica, devem assentar sobre verdadeiros dados estatisticos. Mas, onde a organisação não é perfeita, onde não ha mesmo organisação, taes dados não podem, não devem merecer conceito algum.

A descripção geologica não é tão completa como devia ser, porque não ha, que me conste, trabalhos sobre tal objecto. A commissão, a quem se commetteu o estudo geologico do nosso paiz, ainda não averiguou da maioria dos terrenos dos arredores do Porto, e, se averiguou, ainda não deu á luz publica o resultado de seus trabalhos. Eu, de per mim, só, sem recursos, não podia fazer uma investigação geologica precisa e fundamentada: não só me faltava o tempo, mas, e sobre tudo, a condição primaria, essencial, que taes investigações exigem — estudo profundo e aturado da especialidade.

A descripção agricola é a mais minuciosa que podia ser, tanto quanto permitte o caracter d'este escripto. Para isso, tinha a meu favor, não só o ser habitante do concelho, por cujas coisas me interesso, e que escrupulosamente observei, mas o importantissimo auxilio de bons amigos, lavradores na localidade.

Termina o trabalho por um capitulo onde exponho quaes as modificações a fazer nos processos actualmente seguidos, quaes as innovações a introduzir na localidade. Com quanto a agricultura do concelho tenha ha tempos, e em pontos, soffrido consideraveis transformações, seja dito em abono de lavradores intelligentes, não attingiu ainda, está mesmo longe de attingir, aquelle grau de perfeição, que póde, e que deve, em harmonia com o adiantamento agricola da epoca. Ha muito erro para destruir, muito preconceito para combater. E preciso prégar, e prégar muito contra o exaggerado culto, contra o excessivo amor que por lá ha — ao que faziam nossos avós.

CAPITULO I

Descripção topographica. — Descripção geologica. — Commercio e industria. Estradas e caminhos vicinaes. — Instrucção publica.

Descripção topographica. — Na margem esquerda do Rio Douro, fronteiro á cidade do Porto, na latitude de 41° 8' 45' Norte, e 8° 38' longitude Oeste, do observatorio de Greenwich, está situado o concelho de Villa Nova de Gaya.

A antiga divisão territorial comprehendera-o na provincia do Minho, mas a ultim reforma encorporou-o na provincia novamente creada, e denominada do Douro. É districto e comarca do Porto.

Tem por limites: ao Norte, o Rio Douro; a Este e Sul, o concelho da Feira; e a Oeste, o Oceano Atlantico.

A sua area tem, pouco mais ou menos, a figura de um circulo, cujo diametro é, approximadamente, de 3 leguas, ou 15 kilometros.

Divide-se em 23 freguezias: 6 a norte, 1 a nascente, 4 a sul, 4 a poente, e 8 no centro.

Sua população é de 40.317 habitantes em 12:125 fogos distribuida do modo seguinte pelas 23 citadas freguezias:

NO NORTE	
St.° André de Canidello.....	1:211 hab.
St.ª Marinha de Villa Nova de Gaia.....	6:414 »
Avintes.....	2:476 »
Oliveira.....	1:166 »
Olival.....	1:177 »
Crestuma.....	701 »
NO NASCENTE	
Sandim.....	1:534 »
NO SUL	
Selxezello.....	467 »
Grijó.....	2:582 »
Guetim.....	380 »
S. Felix da Marinha.....	1:319 »
NO POENTE	
Arcozello.....	1:100 »
Gulpilhares.....	1:361 »
Valladares.....	1:363 »
Magdalena.....	934 »
NO CENTRO	
S. Christovão de Mafamede.	3:834 »
Villar de Andorinho.....	1:390 »
Villar de Paraizo.....	1:846 »
Canellas.....	1:059 »
Pedroso.....	4:327 »
Perosinho.....	1:196 »
Sermonde.....	229 »
Serzedo.....	1:571 »

A freguezia de St.ª Marinha de Villa Nova da Gaya é a sede, ou cabeça do concelho, onde residem as primeiras auctoridades administrativas, e onde a camara municipal se reune.

Digitized by Google

A villa está situada n'um valle, entre dois montes; o da Serra do Pilar, a nascente, onde se vêem as ruinas de um antigo convento de conegos regrantes de St.º Agostinho, e a egreja do mesmo convento. A serra do Pilar é logar memoravel na historia das nossas lutas civis. O outro monte, que jaz a poente, é o *Castrum antiquum* dos romanos, Gaya dos arabes, d'onde a villa toma a sua denominação.

É a villa notavel por ser deposito dos vinhos de embarque do Alto Douro, chamados vinhos do Porto, e tem armazens onde póde receber 90:000 pipas, senão mais.

O clima do concelho é moderado. Sua temperatura media annual é de 15.°, approximadamente. Os ventos, que mais geralmente dominam, são os do quadrante Norte, havendo, porém, alguns mezes de verão e de inverno, em que os ventos do Éste sopram rijos e com persistencia. Durante os mezes de dezembro, e janeiro são mui frequentes as geadas, por isso que nesses mezes, o tempo é geralmente claro e sereno. Ha annos em que a neve cae abundantemente, chegando, mesmo, a formar camada de 0,05 a 0,06 de espessura: isto, porém, nunca se póde tomar como caracter fixo, porque acontece com grandes intervallos de annos.

É desde os meados de janeiro, até aos meados de abril, em que as chuvas caem em maior copia, e com mais permanencia. Todo o concelho é mui sujeito a nevoeiros, tanto no verão como no inverno, nevoeiros que duram, ás vezes, dias sem se dissiparem, e tão espessos, que em muitas occásiões difficil é distinguir bem os objectos a 20 metros e menos, de distancia.

É o concelho, em geral, rico de aguas provenientes, ou de ribeiros e riachos, ou de poços e minas. Apontaremos os principaes ribeiros: um, que partindo de S. João de Canellas, atravéssa as freguezias de Villar de Paraiso e Valladares, e vae desaguar no oceano; outro, que parte do mesmo ponto, atravessa a freguezia de Gulpilhares, e desemboca egualmente no oceano; diversos, que tendo a sua origem na freguezia de Serredo confluem n'um mesmo ponto, e formam um pequeno riacho, que passa pela freguezia de S. Felix da Marinha, e vae sumir-se no mar. Todos estes ribeiros tem, como se vê, sua origem em freguezias do centro do concelho, e correm na direcção do poente. No norte do concelho ha um pequeno rio, que vem confluir ao Douro, no sitio do Esteio de Avintes: este rio é o conjuncto de outros menores: parte do concelho da Feira, e entra no concelho de Villa Nova de Gaya, banhando as freguezias de Olival e de Avintes. Mais alguns insignificantes possue o concelho, que nos dispensamos de mencionar. Os poços e minas são infinitos em quasi todas as freguezias. Algumas ha, comtudo, que não foram tão bem fadadas, soffrendo immenso pela falta de aguas.

As aguas das citadas ribeiras empregam-se como motor de differentes azenhas, ou moinhos de moer cereaes. As aguas do ribeiro, que passa pela freguezia de Valladares, além de terem o mesmo emprego, são aproveitadas, tambem como motor, por uma fabrica de papel, que ha na mesma freguezia, a pequena distancia do mar.

O terreno do concelho é geralmente mui accidentado. Seus montes, ora se elevam alcantilados e precipitosos, ora são de mediana altura, e de suave declive. Os valles, em muitos pontos profundos e estreitos, estendem-se n'outros em espaçosas e abundantissimas veigas. É para o lado do poente onde demoram mais amplas e vastas planicies. Toda aquella porção de territorio, que, partindo de embocadura do Douro, termina no limite sul do concelho, comprehendendo as freguezias de poente, quasi forma uma superficie plana, apenas interrompida, de espaço a espaço, por pequenos outeiros, que do meio d'ella se elevam.

Descripção geologica. — As rochas igneas, ou crystallinas, que exclusivamente existem no concelho, de que nos occupamos, são as pertencentes á especie plutonica, e estas ás differentes variedades de granito, tal como o granito porphyroide, e o granito commum.

D'aqui se póde já inferir quaes as qualidades do solo aravel, conforme predominar esta ou aquella variedade granitica. Granito quartzoso dá um terreno pedregoso, esteril: granito onde abunda o feldspatho facilmente se desaggrega, e, pela acção de acido carbonico e da humidade, se reduz a pó, produzindo pela separação da potassa e da silica, o esmiuçamento da rocha, e por isso, uma terra susceptivel de soffrivel producção.

Digitized by Google

As rochas sedimentares são, pela maior parte silíciosas, constituindo o que vulgarmente se denomina *saibreiras*. N'um, ou n'outro local, se vêem leitos ou camadas de rochas argilosas.

Em muitas partes as rochas siliciosas, ou as saibreiras, constituem todo o subsolo, e estendem-se a uma profundidade de muitos metros. Tivemos occasião de notar isto, quando se faziam os desaterros do caminho de ferro.

O sub-solo, algumas vezes, é a rocha granitica estreme, sobre o qual assenta um solo de 0,^{m}6 a 1,^{m}50 de espessura.

Todas as terras, que demoram a poente do concelho, são limitadas por extensas dunas, que, em alguns pontos, tem invadido o terreno cultivado, invasão a que rasoavelmente se tem obstado pela cultura dos pinheiros.

Commercio e Industria.— O commercio interno do concelho é limitado, e todo ou pelo menos, a maxima parte, commercio de retalho. O externo é mais avultado. É a cidade do Porto o centro de consumo dos productos agricolas e manufacturados do concelho, e é n'ella onde os habitantes do concelho se abastecem das materias primas necessarias a seu consumo industrial e agricola.

Na industria manufactora é a pequena que prevalece, a não ser com excepção de duas ou tres especiaes, que ha no concelho, ás quaes poderá caber a denominação de grande industria.

Metade dos habitantes do concelho vive dos salarios, que obtem trabalhando pelos differentes misteres de pedreiro, carpinteiro, trolha, tanoeiro, matula, ferreiro, e serralheiro, profissões estas, que são exercidas, ou no Porto, ou na villa. A outra metade vive da agricultura, e das differentes pequenas industrias manufactoras que professa. Estas industrias são: a de ferreiro, serralheiro, oleiro, louceiro etc. A primeira industria do concelho, depois da agricola, é a de ferreiro e serralheiro, que é quasi exclusivamente professada nas freguezias de Santa Marinha, e S. Christovão de Mafamede. Estão em segundo logar as industrias ceramicas (louça, faiança ordinaria, louça de barro preto ordinaria, telha, tijolo, azulejo), que especialmente se professam nas frequezias de Santa Marinha, S. Christvão de Mafamede, e Villar de Paraizo. Seguem-se depois muitas outras, mas em tão insignificante escala, que julgamos desnecessario ennumeral-as.

Ha na freguezia de Avintes uma especialidade industrial, exclusiva do local, que é a de pão de milho. O pão de milho, ou a brôa, é transportada, pelo Douro, para o Porto e Villa Nova de Gaia, onde se consome. É prodigioso o numero de barcos que, em certos dias da semana, vão, Douro abaixo, carregadas com aquelle genero, principal alimentação das classes operarias do Porto, e do concelho de Gaia.

A maxima parte do sexo-feminino das freguezias de Santa Marinha, e de S. Christovão de Mafamede, emprega-se na dobagem da seda, d'onde tiram parco rendimento. É uma ajuda de custo na familia, que toda trabalha.

As principaes fabricas manufactoras do concelho, onde certos ramos industriaes se exercem em mais subida e desenvolvida escala, são: uma de ferro forjado pertencente a João Thomaz Cardozo, que póde competir com as primeiras do Porto, senão é a primeira; uma de coser pão, limpar e moer trigo, movida a vapor, e, sem duvida, uma das mais bem montadas e dirigidas, que ha no Porto e cercanias; uma de estamparia e tinturaria de chitas, sita em Paço de Rei, na freguezia de S. Christovão de Mafamede: uma de fiação de algodão em Crestuma, que pertence a uma companhia; uma de cerveja em Aruellas, de que é proprietario mr. Guichard, uma de sabão em Valle de Piedade, pertencente ao visconde de Castro Silva: uma de vidros, á margem do Douro, no sitio do Cavaco; algumas de louça faiança ordinaria; e uma pequenissima de papel, em Valladares, de que já atrás fallamos.

O salario dos differentes operarios, varia segundo a profissão de cada um. Tendo em attenção as circumstancias de offerta e de procura, podemos calcular, termo medio, o de 340 rs. para carpinteiros, trolhas e pedreiros (a sêcco, tanto na villa, como nas outras freguezias), de 280 rs. para tanoeiros, e 240 rs. para os matulas. Estes ultimos operarios, que são os empregados nas lotas dos vinhos dos differentes armazens, teem, além d'aquelle salario, mais tres quartilhos de vinho para as differentes comidas. Todos estes operarios trabalham, muitas vezes, por sua conta, ou empreitada, e então o salario póde suppor-se de 400 rs por dia, approximadamente. O salario das mulheres empregadas na dobagem da seda, póde cal-

Digitized by Google

cular-se entre 60 rs. e 80 rs. por dia.

Estradas e caminhos vicinaes.— Não tem o concelho as precisas estradas e caminhos vicinaes. Além do caminho de ferro, que o atravessa pe os lados do poente e norte, e da estrada real, que, partindo da ponte pensil sobre o Douro, o córta em toda a sua extensão N. S., possue uma outra, que no sitio da Bandeira entronca com a estrada real, e que conduz a Ovar, na direcção S. O: as mais são secundarias, e mesmo, não podem merecer o titulo de estradas. Poucos são os caminhos vicinaes, e estes estão pela maioria, em deplorabilissimo estado. difficultando não só os transportes de qualquer genero, mas tornando-se intransitaveis, perigosos, para homens e animaes nas epocas das chuvas. Grave censura cabe á camara municipal pelo modo pouco economico com que tem dirigido e administrado os seus rendimentos, distrahindo, em obras menos uteis, o que devêra ser empregado em obras de maxima, e immediata utilidade. Refiro-me á pertinaz insistencia com que tem pertendido fazer de uma antiga rua da villa uma boa estrada, depois de se haver construido a nova, que no sitio da Bandeira entronca na real, e vae, circumdando o monte da Serra do Pilar, terminar na margem do Douro junto á ponte pensil. Tal insistencia é altamente prejudicial ao concelho; ficam sem reparo, e cada vez mais se deterioram, as estradas secundarias, e os caminhos vicinaes, cuja conservação é de de absoluta necessidade. Ninguem ignora a importancia extraordinaria, a influencia immediata, que boas estradas e bons caminhos tem na extracção, e por consequencia no preço, dos differentes produtos industriaes, e principalmente agricolas.

Instrucção publica. — Em todas as 23 freguezias, de que consta o concelho, apenas se contam 7 escolas regias, e 7 municipaes de instrucção primaria. Se exceptuarmos uma escola municipal, que ha na villa, todas as mais são detestaveis. Nem são bem dirigidas, nem o ensino é regular e dignamente feito, nem os professores são remunerados, como devem, pela importantissima e sacratissima missão de que são apostolos! Com profunda magoa presenceamos muitas vezes um mestre-escola, que em geral accumula diversos cargos, exercendo as funcções de preceptor intellectual em plena taverna, e até mesmo á porta de uma corte de porcos!!

CAPITULO II

Descripção Agricola

Estado geral da propriedade rural.— Não é muito o terreno, que no concelho ha por cultivar. Aquelle, que produz matto, assim se conserva como necessario para estrumes, e raramente para pastos. Todos os terrenos baldios, que n'outro tempo havia no concelho, e que pertenciam ao municipio, foram distribuidos pelos respectivos moradores nas differentes freguezias.

Divisão da propriedade. — A propriedade rural está extremamente dividida e encravada. É coisa mui vulgar ver uma planicie de soffrivel grandeza pertencendo a muitos proprietarios. Além d'isto, succede, tambem, mui frequentemente, ter um proprietario seus bens espalhados por diversos pontos, e mesmo por diversas freguezias. O gravissimo inconveniente, que resulta do primeiro estado, consiste nas numerosas servidões a que o lavrador tem sujeita sua propriedade. Do segundo estado provém, necessariamente, quando as terras são fabricadas pelo mesmo individuo, um acrescimo de despeza, que influe no preço dos productos, e, além d'isso, a impossibilidade absoluta de uma continua e necessaria vigilancia sobre aquillo que lhe pertence.

Renda da terra. — Regula por metade do rendimento bruto. Este rendimento é calculado pelo termo medio da producção da terra em milho. O caseiro, ou rendeiro, é obrigado a pagar metade d'este rendimento, sendo o proprietario obrigado a dar-lhe certa porção de mato (tojo, em geral), que possa produzir estrume para a terra arrendada. Se os terrenos são muito mimosos, então o proprietario exige mais alguma coisa, que pague o merecimento.

Estado da população rural. — No sentido rigoroso da palavra, não ha no concelho opulentos proprietarios; ou são abastados, ou vivem n'uma feliz e tranquilla mediania,

A população rural é de um caracter sobrio, tranquillo, franco, e essencialmente trabalhadora e diligente. Ricos e remediados não se subtrahem ao trabalho, ora vigiando ora regulando, executando, mesmo, com inimitavel e inexcedivel as-

Digitized by Google

siduidade, as differentes operações agricolas. Nas familias menos favorecidas, os homens obtem, por um officio qualquer, professado no Porto, ou na villa, um certo salario, em quanto que as mulheres tiram uma pequena retribuição, occupando-se em trabalhos ruraes. As lavras, as cavas, as mondas, as ceifas, são quasi exclusivamente feitas por mulheres, que n'estas coisas são verdadeiras mestras.

Salarios dos operarios ruraes. — Os homens empregados na lavoura, ganham a 100 reis por dia e de comer, ou 200 reis, a secco. As mulheres ganham 70 rs. de comer ou 120 rs. a secco. A soldada de um criado de lavoura é de 19:200 rs. a 24:000 rs. sendo de 28$800 rs. a rs. 33$600 rs. para alguns, especialmente os clamados moços do governo. Estes salarios são hoje considerados excessivos, e a causa d'isso provém de um maior emprego de braços nas estradas, e, principalmente, da emigração para o Brazil.

Terrenos agricolas. — Demos, no capitulo precedente, idéa geral da constituição geologia do concelho. Faremos agora descripção dos terrenos agricolas. Advertimos, porém, que não será descripção minuciosa e circumstanciada: 1.°, porque nos faltam os precisos dados; 2.°, porque a indole limitada d'este trabalho e não permitte. Bastará saber-se, que o elemento silicioso é o que geralmente prevalece. Se o predominio exclusivo das rochas graniticas, se os grandes leitos, ou depositos saibrosos, rochas e leitos, que são, quasi sempre, o subsolo do local, não bastassem a abonar a nossa asserção, teriamos ainda, como argumento favoravel d'ella os caracteres physicos, e a vegetação espontanea d'esses terrenos. O que é um terreno esbroadiço, grosseiro, não fazendo grande torrão, ou erguendo grande leiva ao ser trabalhado? Onde o castanheiro, o salgueiro branco, e sabugueiro, e os fétos prosperam; que significa, senão que o elemento silicioso é o preponderante? Mas, porque o elemento silicioso predomina, não se deve por isso inferir, que o total dos terrenos seja exclusivamente silicioso: em terrenos baixos, nos valles, ahi temos os silico-argilosos, differindo, apenas, dos terrenos argilo-siliciosos, e argilo-silico-calcareos, ou terras francas de pão, por um pequeno excesso de silica sobre a argila, mas cuja fertilidade quasi eguala as terras francas de pão. Temos mais as terras humosas, taes são as dos campos marginaes do Douro, e d'alguns ribeiros ou riachos. São as innundações d'aquelle rio, e desses riachos, ou ribeiros, que communicam taes qualidades a esses terrenos. Não são pouco frequentes as terras de charneca, cujos principaes elementos constituintes são a silica e o humus. Terras ha, onde o principio argiloso prepondera. É sabido, que o granito produz, pela decomposição do seu feldspatho, terrenos argilosos.

Adubos. — Poucos avaliam o trabalho insano, muitas vezes os sacrificios, a que os lavradores do concelho se sujeitam, para obterem materiaes com que adubar seus campos. É não só o caracter das terras, mas a natureza da cultura intensiva, ali seguida, que os obriga a esse trabalho, que lhes impõe esses sacrificios.

Variadas são as especies de adubos empregados, e que vamos enumerar:

Adubos animaes. — Comprehendem não só os estrumes provenientes de todos os excrementos animaes, mas os estrumes de peixes, caranguejos, mariscos, as raspas de ossos ou chifres, e o guano artificial de Lisboa.

Estrumes provenientes dos excrementos animaes, — São os estercos de curral (é um estrume mixto), e todas as dejecções animaes. Empregam-se em quasi todas as culturas, e reputam-se excellentes, porque aquecem e engrossam a terra, e por isso se lançam em terras soltas. O preço de cada carro, que leva proximamente, 1,,^{m}32,^{c} é de 1:000 rs, termo medio. Em boa terra póde cada carrada produzir 3 alqueires de milho, e egual porção de cevada, metade de trigo.

Estrume de peixe. — É a sardinha fresca, ou a salgada e pôdre que se utilisa, sendo principalmente applicada na cultura dos nabos e do trigo. Quando se não emprega no inverno, é quasi exclusivamente para terras de ribeiras. A sardinha fresca varia muito de preço, segundo a sua abundancia. Este anno vendeu-se a 1$000 rs. o carro. A salgada é egualmente variavel de preço (8$000 a 10$000 réis), segundo a sua abundancia. Em todo o concelho consomem-se para cima de 100 carros por anno. O valor productivo de cada carro reputa-se em vinte vezes o de estrume de curral.

Estrume de caranguejo. — O caranguejo

Digitized by Google

é objecto de pesca especial, què nas costas de Villa Nova se faz, com o fim de se vender para adubo das terras. A época d'essa pesca é incerta, mas, geralmente, começa em agosto, e dura até janeiro. É feita com grandes redes de arrrastar, de malha estreita, e que vão a distancia de 300 a 400 mettros da terra. Muitas vezes, cada rede traz de 15 a 20 carros de caranguejo. Ha annos em que o numero de carros é de 6:000, mas por um calculo annual, póde, sem grave erro, suppor-se a media de 4:000 carros.

Este estrume, conhecido, entre os pescadores e lavradores, pelo nome especial de *mixoalho*, é hoje um dos mais empregados, não só pela quantidade de materias organicas, como pelos principios calcareos de que se compõe a *carcassa* daquelle crustaceo. São os phosphatos e carbonatos de cal d'aquelle esqueleto externo, e, além d'isso, a quantidade de clorureto de sodio, que em subido grão dão ás terras propriedades altamente fertilisadoras.

Cada carro, contendo, aproximadamente $1^{m},55^{c}$, aduba uma porção de terreno que areceria de 8 a 10 carros de estrume de curral. Emprega-se em todas as culturas, mas mui especialmente para o trigo e para os nabos. O preço de cada carro é, geralmente, de 2$000, subindo a 3$000, réis ou descendo a 1.200 réis, conforme a carestia ou a abundancia.

Estrumes de mariscos. — Comprehendem-se debaixo d'este nome duas especies de molluscos, mui abundantes na costa de Villa Nova (lapas e mexilhões), e que vivem agarrados a innumeros recifes, que se estendem por toda ella,

Nas epocas das marés vivas, aquellas em que as enchentes e nascentes são as maximas, affluem ás praias do concelho centenares de homens e mulheres, que limpam completamente as rochas de todos aquelles animaes. Servem-se para isso de uma raspadeira de ferro curta, de forma rectangular, com cabo de páo. Reputa-se em 1:000 carros a producção annual deste estrume produzindo cada carro o effeito de quatro de estrume de curral Avalia-se em 1200 réis, o preço de cada carro. Este estrume vae sempre misturado com grande quantidade de plantas marinhas, que vivem sobre as mesmas pedras, e por isso é mais um estrume mixto. Tem a donominação vulgar de *rapilho*. É considerado um bom estrume, menos para as terras fracas, por que as moe e parece debilital-as.

Raspas de ossos e chifres. — São um excellente adubo, para tudo especialmente nas terras baixas, que produzem boa herva, feijão e milho. Mas o emprego mais particular deste estrume é nas hortas — mui principalmente para o repolho. O seu preço é de 200 réis a arroba.

Guano artificial de Lisboa. — É pouco usado. Não parece máo para terras humidas. O caranguejo e a sardinha tem sobre elle decidida vantagem, já pelo lado do preço, já pelos resultados na producção. Custa 600 réis a arroba.

Adubos vegetaes. — Empregam como estrumes vegetaes, não só os restos das plantas, que serviram á alimentação do homem e dos outras animaes, como algumas plantas marinhas (*algas lichens, etc,*) e o mato. O mato é o mais usado, para o que se deixa previamente apodrecer, ou nos curraes, ou nos quinteiros. Vae junto com as dejecções animaes quasi sempre constituindo, assim, um estrume mixto. É um soffrivel estrume. O preço reputa-se de 800 réis a 900 réis.

As plantas marinhas vão, como acima dissemos, juntas com o mexilhão, constituindo o *rapilho*.

Adubos mineraes. — São as cinzas provenientes da halha queimada ou de carvão de pedra. As primeiras empregam-se para tudo, mas mui especialmente para linho. As segundas, a que chamam *cinzas do gaz* por serem provenientes do gazometro do Porto, empregam-se nas terras encharcadas, d'onde se tira grandissima vantagem.

Machinas e instrumentos agrarios. — Não ha no concelho, que se saiba, uma unica machina ou instrumento agricola moderno.

O arado ordinario, e a charrua, tambem ordinaria, com jogo dianteiro, são as unicas machinas de lavrar conhecidas. Tanto o arado, como a charrua, são muito mais curtas, que as que se usam no Ribatejo, e sendo sempre puxadas por uma unica junta de bois. São, em geral, feitas de madeira de carvalho, toscamente construidas, e de moroso manejo.

A grade usada é a rectangular ordinaria, com dentes de ferro ou de páo. O seu comprimento é de $1,^{m}50$, a sua largura de $0,^{m}70$.

Digitized by Google

O instrumento de cava é a enxada, cujo ferro tem a forma de um trapezio, em que um dos lados parallelos, o gume, tem 0.m18. O cabo é de 1,m55 de comprido. Este instrumento é, em geral, muito leve, e de mui facil manejo.

A foucinha curta, em fórma de meia lua, é o instrumento de segar usado em todo o concelho.

A operação da debulha é feita a mangual, instrumento quasi exclusivamente usado, e só ha muito pouco tempo, n'uma ou n'outra freguezia, se introduziu o systema de debulha por animaes.

Estas são as machinas e instrumentos agrarios principaes. Os outros, que todos são secundarios, não os descrevemos, porque nada offerecem de notavel.

Afolhamentos. — Sendo as condições do concelho mui favoraveis á cultura intensiva, já pelo grande centro de consumo que perto lhe fica, já pela extrema divisão da propriedade, o que mui naturalmente succede, é o agricultor fazer com que a terra esteja em continua e permanente producção. Systema de afolhamentos bem caracterisado e distincto, não o ha, e quando a propriedade, pelas suas condições o admitte, é sempre um systema biennal o seguido, systema imperfeitissimo, vicioso, mesmo porque se compõe de duas plantas gramineas muito esgotantes.

O systema cultural seguido quasi absolutamente, é o seguinte: na primavera e no verão está a terra occupada com milho, segado o qual, semea-se herva para pastos, ou nabal, ou cevada, ou trigo, ou centeio, conforme mais convem ao lavrador; e no anno seguinte se repete a mesma coisa.

Culturas especiaes. — Dois ramos de cultura ha a considerar no concelho: a das plantas lenhosas e das plantas herbaceas. Descreveremos, em primeiro logar, a cultura das plantas lenhosas, por ser a que occupa o primeiro e mais importante logar. Abrange, não só as arvores florestaes de alto fuste, e de talhadio, mas algumas arvores fructiferas, cultivadas em pomares e em vergeis.

Arvores florestaes de alto fuste. — Este grupo comprehende o pinheiro, o carvalho e o castanheiro.

Pinheiro. — É a arvore mais extensamente cultivada, formando, mesmo, lindissimos bosques. Freguezias ha onde estes bosques rivalisam, pelo bello aspecto e desenvolvimento de suas arvores, com alguns dos melhores que temos visto em Portugal. Seus productos, de summa valia, são consumidos, ou como madeiras para todo o genero de construcção, ou lenhas na cidade do Porto o no mesmo concelho.

A especie cultivada é a do pinheiro bravo (*pinus maritima*). O pinheiro manso (*pinus pinea*), encontra-se tambem por toda parte, mas nunca constituindo bosques. Apparece mais como uma curiosidade do que como arvore productiva. Parece, que as qualidades muito inferiores d'esta especie, comparativamente com as do pinheiro bravo, a tornam de pouco valôr, e por isso não curam muito da sua cultura.

Costumam semear os pinheiros desde novembro a fevereiro, servindo-se do *penisco*. Nas terras de mato que não foram trabalhadas, dão-lhes dois ferros, e depois semeam o penisco a lanço cobrindo-o em seguida com a grade. Aos 5, 10, e 15 annos, dão ao pinhal os primeiros desbastes, depois dos quaes a arvore é deixada a si, soffrendo, apenas, de annos a annos, alguns decótes nos seus ramos lateraes, que se utilisam para lenha. O que determina o corte definitivo d'estas arvores são as necessidades que d'ellas ha, ou para construcções, ou para lenhas, raramente, influindo a edade. Qualquer epoca do anno é propria para se proceder a esse corte, mas muitos lavradores ha, que só o praticam na lua velha.

Carvalho.—Não é a cultura d'esta arvore, nem das mais importantes, nem das mais exemplares do concelho, sendo mui poucas as freguezias onde tenha uma certa extensão. É a especie commum (*quercus racemosa*), a mais conhecida. O carvalho roble (*quercus robur*) é quasi accidental.

Em geral, e isto vê-se por todo o concelho, o carvalho commum cultiva-se em volta dos campos, servindo já para os demarcar, já para suster as videiras, que se plantam, com o fim de obter o vinho verde, ou de embarrado, bebida mui apreciada pelos habitantes. O systema, mui decantado pelos lavradores, parece-nos extremamente barbaro: a arvore é sujeita a repetidos e extravagantissimos decótes que a tornam feia, e desairosa, parecendo velhos troncos enfeitados com algumas folhas verdes.

Digitized by Google

O carvalho dá-se bem no concelho, encontrando ahi condições, que tornam a sua cultura susceptivel de um bom desenvolvimento.

Quando se quer o carvalho para circumdar os campos, tomam-se arvores de 10 a 15 annos, e plantam-se em covas, previamente feitas: depois, á medida que vão crescendo, vão-nos martyrisando com os successivos decótes, a que chamam *limpezas*, de que acima fallamos. Estas arvores, chegadas a uma certa edade, cortam-se e servem para eixos de carro, ou outra qualquer obra.

O carvalho, cultivado com o fim de obter madeira para traves tem uma cultura um pouco mais aperfeiçoada.

Castanheiro.—Como arvore de alto fuste, para madeiras de grande construcção, é o castanheiro limitadamente cultivado. Propaga-se por sementeira, ou lavrando previamente a terra ou praticando covas onde lançam as castanhas. Algumas vezes a sementeira é feita em viveiro, e quando a arvore attinge os 4 annos, transplanta-se para o local onde tem de ficar definitivamente. É pelo mez de janeiro que se effectua a transplantação. O terreno, durante um curto periodo do crescimento da arvore, soffre algumas lavras, depois do qual se lhe não torna a bolir. A arvore tambem soffre, em epocas convenientes, as necessarias limpezas.

Descrevemos, muito em geral, porque descripção mais extensa não é consentanea á indole d'este escripto, as tres principaes arvores, que no concelho se cultivam, com o fim de obter madeiras de grande e pequena construcção, e lenhas. De todas ellas, a mais importante, a mais extensamente cultivada, é, repetimol-o, o pinheiro. O rendimento superior desta arvore sobre as outras, é que concorre para que d'ella se trate mais especial, esmerada e extensamente.

Algumas outras arvores florestaes se vêem por todo o territorio, taes como o sobreiro, o alamo, e o choupo, mas não sendo ellas objecto de cuidados muito especiaes, nem tendo uma subida importancia agricola, não nos occuparemos em descrever-lhe a cultura.

Arvores cultivadas em talhadio.—Duas arvores especiaes, uma da familia dos amentaceas, o castanheiro (*fagus castanea*), e outra da familia das salicineas (*salix vitellina*), se cultivam em talhadio no concelho. Depois do pinheiro, são as duas mais importantes culturas arboreas. Do castanheiro obtem-se varas compridas, destinadas para arcos de pipa, objecto de extenso consumo em Villa Nova e no Porto, fazendo-se, mesmo, uma soffrivel exportação d'elles para differentes portos do reino. Do vimeiro aproveitam-se as vergonteas para leaças applicadas, principalmente, em obra de tanoeiro. De grande extracção, fóra ou dentro do concelho são estes productos agricolas, excellente fonte de receita para muitos lavradores.

Os logares occupados pelos castanheiros em talhadio tomam, entre os lavradores do local, a denominação de *devezas*. Chamam *vimiaes* ás plantações dos vimeiros.

(Continua.)

DIOGO DE MACEDO.
Agronomo pelo instituto agricola.

Illmo sr.

No dia 26 do corrente recebi o officio, que v. se dignou remetter-me, e a elle passo a responder com toda a brevidade.

Quando chegou ao meu conhecimento, pela *Aurora do Lima* de 11 do corrente, que nas freguezias de Areosa e Carreço, grassava uma episootia, dispunha-me para ir ás localidades, como o regulamento me ordena, e n'essa occasião recebi um officio do sr. governador civil para lá ir, como na realidade fui.

Corri as freguezias, acompanhado pelo mano de um cabo de policia, porque nenhum d'estes estava disponivel, segundo o regedor me disse, e certifiquei-me, que na Areosa, já a molestia tinha acabado depois de muitas semanas, e que mesmo no Carreço, onde ultimamente tinha grassado, só tinha morrido, ha tres dias, um boi do lavrador, por alcunha o *cego*, e que n'aquella occasião não havia animal algum doente.

Voltei para a cidade, pedindo ao regedor de Carreço, que me mandasse chamar, quanto antes, logo que se désse algum caso, como na realidade se deu d'ahi a dias; não fui avisado pelo regedor, mas sim pelo sr. governador civil, que me ordenou, que voltasse ás ditas freguezias, levando eu dois officios da administração do concelho, cada um para o regedor da localidade, a fim de que me acompanhassem no exame, que tinha a fazer, e que

Digitized by Google

examinasse os estabulos, a alimentação, as bebidas, os terrenos, e o serviço que tinham os animaes; que indagasse dos proprietarios e daquelles que se intitulam curadores de gado os symptomas principaes da molestia, o tratamento seguido e os caracteres fornecidos pela abertura dos cadaveres, que ali se pratica sempre, e que de tudo isto fizesse um relatorio.

Com as informações que pude obter a respeito da molestia, que de modo algum pude observar, e com as inducções, que pude tirar a respeito do que examinei, apresentei no dia 23 do corrente ao sr. governador civil o relatorio, dizendo qual era a molestia, as suas causas, os tratamentos mais aconselhados, as medidas de hygiene e policia sanitaria convenientes, relatorio que agora remetto.

Deus guarde a v. Vianna do Castello, 26 de setembro de 1863.

Illm.º sr. vice-presidente do conselho especial de veterinaria.

O veterinario do districto

José Lino Emilio.

Relatorio sobre a epizootia, que este anno grassou nas freguezias d'Areosa e Carrêço, no gado vaccum das mesmas

Sendo o meu dever no relatorio de uma molestia epizootica declarar a natureza, gravidade e mais circumstancias, que acompanharam a invasão da molestia, os meios empregados para a combater, e no fim de tudo fazer a estatistica dos casos funestos; como poderei fazel-o, se não pude observar algum animal doente em qualquer dos periodos da molestia, e se as informações, que pude obter eram ás vezes até contradictorias?

Eu não desconheço, nem de modo algum devia desconhecer, o modo como se elabora um relatorio d'esta ordem; sei bem, que devia primeiro diagnosticar a doença, estudar as causas que lhe deram ou poderiam dar origem, prescrever o tratamento e as medidas hygienicas e de policia sanitaria convenientes, ou para curar a molestia ou para a prevenir, ou ultimamente para evitar que ella se propagasse aos mais animaes, dizendo depois os caracteres fornecidos pela autopsia, e apresentando por fim o numero dos que morreram.

Um relatorio tão bem ordenado não o pude fazer, porque, como já disse, não tive occasião, nem de examinar animal algum doente, nem de prescrever tratamento ou outras medidas, que manda o regulamento; mas como a molestia ali grassa, segundo me consta, todos os annos, serão providencias para o outro anno.

Espero que os motivos apontados e a bondade de v. desculpem o relatorio não ser como deve, nem como eu desejava.

As informações, que pude obter com relação aos symptomas da molestia são as seguintes: — o animal come, bebe, etc., como é regular; de repente entristece, pende a cabeça, deixa de comer e ruminar, ha tremores parciaes, com movimento lateral da cabeça, ou então entra em convulsões geraes, ou está n'um somno profundo; isto com relação á invasão. Quando o animal está para morrer, de duas uma, ou entra em grandes convulsões, e com accessos de delirio, morrendo em convulsões, ou cáe n'uma somnolencia e torpôr profundos, deita-se mansamente, e morre sem a menor agitação. Pela autopsia encontra-se o baço com um volume excessivo, como (segundo elles dizem) querendo abafar o coração e desfazendo-se por assim dizer nas mãos; o sangue negro, difluente, pegajoso em excesso, difficil de coagular, ou incoagulavel, e alguns instantes em contacto com o ar reduz-se a uma lia infecta e putrida, mormente nos tempos quentes e humidos.

O animal quando morre expulsa pelas ventas um sangue espumoso e quasi ao mesmo tempo, ou pouco depois, entra em putrefacção.

A esta molestia chamam aqui *baceira verde*, cá quanto a mim é *baceira carbunculosa*, uma manifestação da febre carbunculosa, tendo por conseguinte, segundo entendo, as mesmas causas, tratamento e medidas de policia sanitaria e hygienicas como ella; e assim o julga o sr. Verheyen, que não trata em espêcial da baceira carbunculosa, e o sr. Teixeira nas suas apostillas, apesar de tratar d'ella em particular, deprehende-se bem, que os symptomas são os mesmos das febres carbunculosas e identico o tratamento.

As causas predisponentes de todas as doenças carbunculosas são:

1.ª A permanencia habitual sob a influencia deleteria de localidades pantanosas;

2.ª Nutrição de alimentos maus ou deteriorados;

Digitized by Google

3.ª Bebidas putridas e fetidas;

4.ª Estabulos quentes, humidos e acanhados, escurōs e pouco arejados;

5.ª Trabalhos violentos e aturados por largo tempo, marchas longas e forçadas na estação calmosa.

A exposição a um sol ardente, dias tempestuosos, variações subitas de temperatura e nevoeiros espessos parecem ter uma influencia occasional decisiva.

Agora mostrarei, quaes são as mais salientes d'estas causas nas duas freguezias considerando-as na mesma ordem.

1.ª Se nas duas freguezias não ha pantanos propriamente taes, ha terrenos com o sub-solo argiloso ou barrento, impermiaveis á agua, e como o terreno ali é em grande parte virgem, terreno plano, as aguas estagnam debaixo do solo, produzindo o mesmo effeito de um pantano. Para obviar a esta causa o remedio é ou drenar os terrenos ou abrir ainda mais vallas de esgoto do que as que ha.

Emquanto á 2.ª e 3.ª causas não vi que ali se déssem frequentemente; é possivel, que nas grandes seccas, desapparecendo a agua dos regatos, esta não seja tão boa, ou que, o anno não correndo regular, tambem se estraguem as forragens, alforrando-se, ou de outro qualquer modo; mas repito, estas causas não são tão frequentes.

A 4.ª causa parece mesmo ter sido tirada d'aquellas localidades; os estabulos são escuros e extremamente acanhados, são quentes e humidos, porque acamando ali o estrume de um anno inteiro, e além d'isso mettendo lá dentro carros e carros de sargaço, entrando tudo na fermentação, comprehende-se perfeitamente a atmosphera infecta e pestilenta, que ali deve reinar, acrescendo a isto haver no estabulo ou eido, como lhe chamam, só alguns buracos na parede, quando os ha, para estabelecer a ventilação.

Quando se entra nos eidos ou curraes sente-se ardor nos olhos, um cheiro pestilento e nauseabundo, e um ar abafadiço isto principalmente tres a quatro dias depois de metterem o sargaço, que é quando elle entra em fermentação, e elles mesmos o conhecem a ponto de lhes ser preciso defumar as casas superiores.

Em alguns estabulos ha ainda juntamente a posilga do porco, e a sua urina e escrementos concorrem ainda a augmentar a fermentação e por conseguinte a aggravar o mal.

Apesar de tudo isto os lavradores das localidades acreditam, que os seus estabulos não fazem mal algum ao gado, e que o metter-lhe o sargaço tambem não é causa da molestia; mas eu entendo, que é esta a causa que principalmente os predispõe á molestia. Em primeiro logar tenho para mim, que mettendo-se o sargaço nos curraes, se constitue n'elles um pantano mixto, que são segundo a experiencia, os peiores para a saude, porque mettendo ali o sargaço ainda cheio d'agua do mar, esta misturando-se com a humidade que existe nos estabulos, e com as urinas dos animaes, e actuando sobre a materia organica em decomposição deve produzir miasmas eguaes aos de um pantano mixto. Mas ainda que esta razão não fosse sufficiente, vem a pratica em abono d'ella, porque a molestia grassou na freguezia de Areosa e em Troviscoso logar da freguezia de Carreço, onde se accumula o sargaço nos currues, poupando o restante da freguezia de Carreço, em que o accumulam fóra dos curraes.

A 4.ª causa tambem é frequente, mas não é especial áquellas localidades.

Tratamento em geral. — O rapido andamento da molestia torna quasi sempre inefficaz o emprego de meios therapeuticos; observar rigorosamente a hygiene é o que o lavrador deve fazer, para prevenir ou diminuir o numero de victimas.

Condições hygienicas. — 1.ª Evitar aos animaes, durante o verão os ardores do sol, pondo-os em casas salubres, espaçosas, frescas, arejadas desde as onze horas da manhã até ás quatro da tarde, ou nas proprias pastagens, e então á sombra de arvores, alpendradas ou outros abrigos;

2.ª Afastal-os dos pastos pantanosos, terrenos por algum tempo innundados, e logares humidos nocivos á saude, sobretudo de madrugada, ao descair da tarde, e durante a noite;

3.ª Dar agua potavel, e ligeiramente acidulada;

4.ª Nutrição abundante de boa forragem e facil digestão. As forragens verdes, succulentas, raizes carnosas, como nabos, tuberosas, fructos meio verdes são muito uteis;

5.ª Manter nos estabulos a ventilação sufficiente e muito aceio;

6.ª Remover com frequencia o estrume

Digitized by Google

para fóra da habitação, e dar ás urinas uma saida facil;

7.ª Diminuir os trabalhos assiduos e adigosos, principalmente quando a calor atmospherico é mais forte;

8.ª Reter os animaes na habitação de manhã cedo e depois do sol posto, principalmente no fim de outono e principios da primavera.

O sr. Teixeira recommenda ainda nas suas apostillas dar sal marinho, mas Verheyen, refuta tal uso, e eu sou da sua opinião, principalmente n'aquellas localidades, que são visinhas do mar, e que por conseguinte já os pastos serão salgadiços.

Ainda que a therapeutica é quasi sempre impotente n'estas doenças, que atacam promptamente a fonte da vida, com tudo indicarei os tratamentos mais applicados e sanccionados pela pratica.

As sangrias geraes, infusões aromaticas ou amargas, feitas em vinho ou cerveja, bebidas aciduladas com o acido sulphurico, chlorhydrico, vinagre, etc., beberagens excitantes unidas a camphora, essencia de terebenthina, ammoniaco liquido, agua de Rabel, espirito de Mindererus, tintura de quina, etc.; indicação purgante, os mais fortes adstringentes; fricções cutaneas seccas ou animadas com agua raz, com vinagre quente, etc.; sedenhos, trochiscos, *douches* continuos, banhos geraes de agua fria, de vapor, etc. teem-se applicado, mas quasi sempre sem resultado proficuo.

Segundo mr. Causé o oleo phosphorado dado a tempo na dóse de 40 a 50 gram. (repetido segundo a indicação) n'um a dois litros de cosimento de sementes de linho tem produzido bons resultados.

A acção d'este agente fortalece-se pelo uso de um trochisco na papada, tisanas de genciana e casca de salgueiro, e beberagens, de que faz parte a tintura de quina e alcool camphorado.

Este tratamento, é só quando a molestia não é epizootica, porque sendo só se empregam os meios hygienicos.

A sangria, o sedenho e os saes laxantes usam-se se os animaes apresentam os olhos vermelhos, e quando a constipação de ventre os torna necessarios.

O tratamento seguido na localidade consiste no que elles chamam *ferra*, praticada do modo seguinte: pegam n'uma sega ou seitãa e aquecem-a ao rubro, depois introduzem-a no hypocondrio esquerdo, no sitio em que suppõem que está o baço, até que, como dizem elles, possam vêr girar a machina, isto é, até que o ferro entra na cavidade abdominal, fica uma ferida supurante a que chamam *reimante*, que tratam com unto, e se ha alguma carne esponjosa cauterisam-na, ficando o animal com a ferida aberta e inutilisado por um mez e mais.

Este tratamento, é, quanto a mim, uma coisa absurda, porque se a molestia é a baceira carbunculosa não escapa doente algum ainda que seja ferrado, como este anno aconteceu: se é outra molestia e o animal escapa, fal-o inutilisar por muito tempo, quando a mesma molestia seria curada por um caustico ou fogo na mesma região, ou por outro meio, segundo a enfermidade, sendo a operação menos barbara e o curativo mais rapido.

Dizem elles que o animal no acto da ferra, se encosta a para seitã, mas eu fallei com um lavrador de Ariosa a quem tinham morrido dois bois, que estrebuchavam o mais possivel, e deram muito trabalho a ferrar.

Consta-me que um pratico tem seguido, para abortar esta molestia, um systema, que é muito economico, muito facil de applicar, e que está de algum modo em harmonia com a theoria. Logo que se suppõe, que o animal está atacado de baceira, por estar triste, não querer comer, nem ruminar, etc. entra a pessoa de manso no eido ou estabulo e colloca-se a um canto de modo que o animal a não veja, e observa se o animal está com a cabeça baixa, fazendo com ella um movimento lateral quasi imperceptivel; se se dá este caso é signal evidente que o animal está affectado da molestia.

Tomam-se então tres quartilhos de bom vinagre, e n'elles se dissolvem tres a cinco ovos dando-se depois isto ao animal em tres porções. Dá-se-lhe antes uma sangria geral, que segundo o dito pratico, deve ser na mão direita, mas isso é indifferente, contanto que seja uma sangria abundante; no hypocondrio esquerdo na região correspondente ao baço, applica a cauterisação com telhas em brasa por espaço sufficiente, até que o ponto esteja bem cauterisado. Diz elle, que sendo logo no primeiro dia applicado este tratamento ainda lhe não morreu, algum doente comtanto que depois se façam seguir as regras de hygiene já apontadas.

Este modo de fazer a cauterisação é

Digitized by Google

mais racional, e se os animaes não escaparem da molestia, fica-se certo que não foi pela cauterisação, como póde succeder na ferra, que elle deve substituir; e se se quizer pode usar-se das seitãas cauterisando com ellas, dando differentes raias na pelle, mas sem que penetrem fundo.

Contagião. — Todas as doenças carbunculosas, qualquer que seja a sua fórma, são contagiosas; o sangue, a materia citrina, a carne, a pelle, em uma palavra todas as partes do doente, ou do cadaver atacadas do carbunculo transmittem o mal, não só aos animaes da mesma especie, mas ainda aos de especie differente, assim como ao homem.

A affecção, que o virus provoca, apresenta tanto perigo, como a que lhe dá origem.

A carne, o leite devem ser proscriptos do consummo: cães, gatos, porcos, aves, têem morrido por terem bebido sangue, ou comido carne de animaes carbunculosos, e o mesmo tem succedido com relação ao homem.

Medidas de policia sanitaria. — O isolamento, e a separação dos doentes são de rigor. Aquelles que tratam do gado terão o cuidado de lhe não introduzir imprudentemente a mão na bocca ou recto. O sangue das sangrias deve ser enterrado, e não lançado sobre o estrume, como se faz ordinariamente. Os cadaveres devem ser enterrados profundamente a fim de que os animaes carniceiros os não desenterrem, isto depois de golpeada a pelle.

Na abertura dos cadaveres deve haver todo o cuidado. Deve-se ou calçar luvas, ou pelo menos untar as mãos com azeite, ou outra substancia gorda, ou oleosa. Não se deve metter o instrumento entre os dentes, e salpicando-se o rosto com sangue, ou serosidade, deve-se lavar bem com agua, e vinagre, e depois enxugar. Cortando-se, ou picando-se deve-se banhar immediatamente a ferida com aguardente camphorada, ou agua ammoniacal, comprimil-a fortemente em todos os sentidos, para sair o sangue, e queimal-a em seguida com ferro em braza. Se quizer continuar a operação usa de uma compressa molhada em azeite. Muitos praticos tem morrido por causa de inoculações.

Depois do acabamento da molestia procede-se á desinfecção dos logares, que os animaes doentes occuparam, por qualquer meio desinfectante: fumigações de chloro, lexivias de potassa, caiadura das paredes pelo leite do cal; ventilam-se bem as casas, e deixam-se expostas ao ar da noite, lavam-se as manjedouras com agua a ferver, expõe-se os arreios e utensilios ao sereno, não podendo ser lavados etc.

São estas as medidas, que a auctoridade administrativa devia fazer cumprir no que respeita á policia sanitaria, porque sei com certeza que as palhas dos animaes são aproveitadas, e consta-me com certeza, que na freguezia d'Areosa se consome a carne, e se por em quanto ainda não houve, que eu saiba algum caso funesto comtudo pode-o haver, e é bom, e necessario, que as cousas se previnam, antes que aconteçam.

O sr. administrador do concelho officiou a todos os regedores, para que mandassem dizer, se nas suas freguezias havia a mesma molestia, e pela resposta d'elles, vê-se, que só tem atacado as duas freguezias, tendo havido um Carreço, principalmente no logar de Troviscozo bastante mortandade. Em Carreço morreram 12 a 13 cabeças.

O regedor d'Areosa, diz, que a molestia já ácabou ha bastante tempo, e que tinha produzido muita mortandade, mas nem elle diz o numero, nem eu o pude saber nas duas visitas, que lá fiz.

É isto o que se ha feito em relação á epizootia, que grassou nas duas freguezias; não aproveitará muito para este anno, mas pode, e deve aproveitar para outro.

Deus Guarde a v. Vianna do Castello 26 de setembro de 1863,—Illm.° sr. vice-presidente do conselho especial de veterinaria.

O veterinario do districto
JOSÉ LINO EMILIO.

Visitas á exposição agricola de Braga [1]

Do lado opposto a estas cadeiras havia uma para o secretario da grande commissão promotora da exposição de Braga, e sobre a meza perto d'este lugar vimos uma grande esphera de prata sobre um pé do mesmo metal, a qual continha o tinteiro. A barraca tinha em volta cadeiras, que ainda em linha seguiam para fóra d'ella e nas quaes deviam tomar assento as diversas auctoridades e pessoas, que presenciaram tão festiva solemnidade.

[1] Continuado de pag. 275.

Digitized by Google

O segundo trapezio separado do primeiro por uma larga rua media de comprimento 170m, de largura do lado occidental 60m e do oriental 12m. Em vez da gradaria de ferro que resguarda o primeiro, este é cercado por arvores ainda noveis, porque deve servir de alameda. Logo depois da entrada do lado occidental está á direita o pavilhão circular para aves, e á esquerda um outro igual para gado lanigero. A pouca distancia levanta-se um coreto para musica.

Em seguida, tomando grande extensão desta parte do campo, fica um estabulo elyptico para o gado cavallar e vaccum. O estabulo é apenas coberto na parte em que ficam os animaes. A mangedoura corre em maior altura para o gado vaccum. A cobertura é sustida por divisões de madeira, que não embaraçam os visitantes para verem os gados tanto de fóra como da parte central do estabulo. Um pavilhão tambem circular, como os dous primeiros em que fallamos, e guarnecido como elles, por uma bem tecida rede de cordoame, serve para a exposição do gado suino.

São muitos e de differentes nações os estandartes que fluctuam sobre este segundo trapesio, os quaes com os que vimos no primeiro talvez excedam a 700.

Ao amanhecer, a atmosphera estava carregada, mas foi aclarando até que ao meio dia as nuvens espessas que das alturas do Bom Jesus corriam sobre a cidade pareciam abrir-se como densas cortinas ao passar pelo Campo de Sant'Anna, deixando em diversos pontos que elle fosse illuminado pelo astro do dia.

Tal era a situação da atmosphera que dava realce ao magestoso e verdejante quadro montanhesco do Bom Jesus e collinas adjacentes quando, o arcebispo primaz da diocese, acompanhado pelo respectivo cabido entrou pelo lado occidental da exposição, abençoando o quadro artistico que apresentavam os productos expostos, e no qual parecia que a mão do homem levantára o monumento á omnipotencia do Creador, que portentosamente se revelava no sumptuoso panorama de montanhas, que em frente do prelado fechavam o horisonte e no aspecto do céo, onde gigantescas nuvens reflectiam a luz do sol em poeticas e caprichosas formas.

Receberam o respeitavel e venerando prelado o governador civil, seu secretario geral, membros da commissão exposi-

tora, todas as auctoridades districtaes, algumas superiores de diff rentes districtos e um numeroso e brilhante concurso de pessoas que tiveram a fortuna de presenciar esta scena imponente e a mais memoravel da epoca moderna que se registra nos annaes da antiga, religiosa, heroica e sempre respeitavel cidade de Braga.

Entrando o prestito na barraca-pavilhão já descripta e havendo tomado assento na cadeira da presidencia o arcebispo primaz, o conselheiro governador civil recitou o eloquente e incisivo discurso, que inaugurava a segunda exposição agricola de Braga, celebrada a distancia de 71 annos da primeira que houve n'esta cidade.

O illustre prelado dirigiu algumas palavras de benevolencia e louvor ao funccionario dignissimo que evocára do passado a recordação de um dos mais respeitaveis e populares chefes da egreja bracarense para dar ao districto que administra, um dia de jubilo que será seguido de outros de gloria, e ao reino uma data mais celebre para a historia dos seus progressos economicos.

II

A parte agricola da exposição é importantissima, e o districto de Braga patenteou o empenho nobre e valioso de representar a sua verdadeira situação economica.

Observando nas diversas secções os productos que vieram dos concelhos d'este districto, facilmente se percebem as suas circumstancias, com referencia á agricultura e á industria.

O concelho de Braga figura distincta e abundantemente pelos productos da agricultura e por trabalhos muitos aprefeiçoados da sua industria, não lhe faltando mesmo nas bellas-artes provas de merito artistico.

A parte da exposição pertencente a Guimarães rapresenta não só esmerada collecção de preciosos fructos e de outros productos agricolas, mas tambem amostras perfeitas de cutelaria e tecidos de linho, dois ramos importantisimos de industria. A cidade, que ainda hoje conserva o typo primitivo das medidas do reino no começo da monarchia, soube elevar ao lado do tropheu agricola e industrial da sua antiga irmã bracarense um outro tropheu de aperfeiçoamentos modernos, que dão realce ás racordações historicas da nobre terra d'onde provém.

Digitized by Google

São de muito primor e foram muito bem colleccionados os productos agricolas vindos dos concelhos de Celorico de Basto e Cabeceiras de Basto. N'estes dois concelhos o trabalho fabril é apenas conhecida pela pequena industria. O mesmo acontece nos concelhos da Povoa de Lanhoso, Barcellos, Villa Verde, Fafe, Esposende, Vieira Terras de Bouro, Villa Nova de Famalicão e Amares.

Em Esposende a industria da pesca tem uma certa importancia, cujas provas estão patentes na exposição em diversos utensilios prefeitamente bem dispostos para esta aventurosa e prestante industria.

No concelho de Villa Verde devem ser mencionadas com especialidade as olerias ja tradicionaes pela antiguidade, e d'onde saiu a célebre louça de que fez presente ao Summo Pontifice o verneando D. Frei Bartholomeu dos Martyres, para mostrar a Sua Santidade a modesta e humilde baixella, que servia na meza do exemplar arcebispo bracarense.

Algumas das formas d'essa louça ainda hoje se conservam no uso do laborioso e economico povo do Minho, assim como se lhe conserva na memoria que a mula branca de subido preço com que o Santo Padre presenteou o arcebispo primaz, foi empregada por ordem d'este virtuoso prelado em carregar pedra e barro para a construcção do seminario de S. Pedro, no Campo da Vinha, e depois vendida para que o valor do seu sustento se empregasse em soccorro da pobreza.

Alguns districtos que ficam a pouca distancia de Braga prestaram homenagem á idéa iniciadora d esta exposição que tanto honra o sr. conselheiro Januario Corrêa de Almeida, concorrendo muito notavelmente com productos da terra e do trabalho nacional, que tanto está illustrando os illustres annaes de Braga.

Estes districtos são Viana, Porto, Aveiro Villa Real e Bragança.

Não foram estas as unicas demonstrações publicas de consideração tributadas ao ber emerito magistrado superior do districto de Braga, por haver comprehendido como tão eloquentemente disse no seu discurso inaugural da exposição: — «que a provincia da Minho estava ávida d'estes recontros aonde em portiado certame ostentasse suas galas; bastava um impulso para a lançar na auspiciosa lide.»

Vimos com satisfação a comparencia em Braga nestes dias que para o seu districto são de verdadeira gala, dos dignos governadores civis do Porto, Vianna e de Beja, acompanhando nas demonstrações festivas o seu zeloso collega, a cuja actividade e excellentes desejos fazem plena justiça os homens respeitaveis e sensatos de todos os partidos e de todas as classes do districto sujeito á sua administração.

Com taes demonstrações tem feito côro unanime o sentimento popular, que não é para descrever, mas que se comprehende quando se assiste ao modo como se expressa ante os productos expostos no vasto Campo de Sant'Anna.

Em verdade é para estimar e louvar que taes homenagens viessem provar que não passava desapreciado um facto, que honra ao mesmo tempo o homem que o planeou e o districto onde foi realisado.

A nossa satisfação n'este sentido teria sido completa se vissemos na exposição de Braga um ou mais representantes do governo. O acto assim o merecia e o reparo da opinião publica prova que a falta é sentida. Pela nossa parte entendemos que ella provém da fatal e exaggerada centralisação, qualidade hereditaria de todos os nossos governos que nem sempre lhes deixa ver e perceber os acontecimentos dignos de attenção, e de estudo, que se passam além do acanhadissimo horisonte das secretarias.

O nosso unico intento é apenas consignar nos apontamentos das nossas breves visitas á exposição de Braga, que este importante acontecimento economico desde as disposições prévias que o planearam até á frequencia dos visitantes, que já em dois dias chuvosos excedeu a dois milhares, está sendo um facto que honraria qualquer capital.

Braga, 26 de outubro.

(*Continua.*) *Ribeiro de Sá.*

CHRONICA AGRICOLA

LISBOA 5 DE DEZEMBRO

No dia 27 de outubro ultimo foram distribuidos, pela mão de Sua Magestade El-Rei, os premios da exposição agricola de Braga. A festa não podia ter um remate nem mais honroso, nem mais brilhante.

Outra se apparelha, para os lados do

Digitized by Google

sul, que não terá menor luzimento, que a bracharense. É em Evora, que ella se deve realisar, com o caracter de exposição agricola provincial, no fim do proximo futuro verão. Vae pois arvorar-se sobre a torre de *Geraldo sem pavor* o presagioso pendão do progresso agricola, para annunciar á terra transtagana o incruento certame da primeira, mais nobre, e mais util das nossas industrias.

Temos por certo, que as exposições agricolas são o mais poderoso instrumento da civilisação rural. Abrangemos n'esta expressão todos os melhoramentos da terra, da cultura, e do cultivador. Além das considerações geraes, que testemunham os vantajosos resultados das exposições agricolas, resultados, que todas as intelligencias comprehendem, e reconhecem, ha uma, que argumenta pela necessidade d'ellas, no estado actual da nossa sociedade.

A illustração, que em tempos anteriores constituia o privilegio de certas classes, e pessoas, hoje tem-se diffundido; è menos intensiva, mas incomparavelmente mais extensiva. Esta generalisação da riqueza intellectual, é na verdade um grande bem, é uma condição dos aperfeiçoamentos sociaes. Todavia as transições, no estado social, não são menos criticas, do que no estado individual. Quando o homem passa da puericia, para a puberdade, encontra-se em um mundo novo, caracterisado, pela claridade do entendimento, pelos fulgores da imaginação, e pelo movimento expansivo das faculdades affectivas. É a edade, em que as paixões começam a surgir no horisonte da vida. É a época em que os bons conselhos, e os bons exemplos são mais necessarios.

Outro tanto acontece á sociedade. Inculta e rude, aceita pelo habito da obediencia, a tutela, que a rege; esclarecida e emancipada, delibera e actua por seu livre, e proprio moto. O passo de um para outro estado é difficil, e perigoso. Por isso diz um sabio francez: «Póde uma nação salvar-se pela sua innocencia, e perder-se pela sua illustração.»

Os lyceus, e as escólas superiores teem derramado pelo paiz a luz da instrucção. O espirito publico está transformado. É a aguia, que tem o vôo levantado, cumpre dar-lhe a mais sabia direcção, para a não deixar vaguear, sem rumo, nas regiões aerias. O rumo unico, e seguro é o que nos leva á vida rural, vastissimo campo, onde todas as intelligencias se podem digna, e utilmente exercitar, fazendo applicação das mais sublimes doutrinas da philosophia natural, social, e moral.

Contemplem as tristes scenas, que nos offerece o districto de Villa Real, n'esse esteril, e infausto pugilato eleitoral. Tantas intelligencias obscurecidas pelas nuvens de paixões hostis, tantos esforços perdidos em funestas lides!

O paiz do Douro, que tem tanta, e tão urgente precisão do concurso unanime de seus filhos, para arrostar com a guerra, que lhe estão fazendo os paizes rivaes, disputando-lhe a primazia do consumo de seus vinhos, em vez de seguir o nobre, e eloquente exemplo, que lhe estão dando os seus competidores, deixa-se seduzir pelo falso ornato de interesses mentirosos, pela suasão arteira de caprichosas vaidades.

Na Hespanha, na Italia, na Alemanha, e principalmente na França, os proprietarios de vinhos, promovem por todos os meios licitos o aperfeiçoamento da sua industria. Investigam a natureza dos terrenos, determinam as condições meteorologicas, experimentam as castas das uvas, estudam os methodos da cultura, ensaiam os processos da vinificação, formam sociedades, estabelecem exposições, abrem concursos, reunem congressos, nada omittem, que possa esclarecel-os, e coadjuval-os no progressivo engrandecimento dos seus verdadeiros interesses.

E que fazem os lavradores do Douro? Dão ao paiz inteiro o triste espectaculo das suas calorosas, e improductivas contendas eleitoraes! Quando nós n'este jornal lembravamos a conveniencia de se estudar a questão do Douro, pelo lado da sua maior utilidade, quando propunhamos, que se organisasse a ampelographia do nosso paiz vinicola, que se professasse ali um curso de œnologia, que se fundasse uma vinha modelo, que se estabelecessem exposições, que se constituissem associações, que se creassem bancos de credito, emfim, que se inaugurasse uma nova era, substituindo-se a anachronica, e inconsequente legislação do Douro, pelo regimen da liberdade, foi então que, no seio da camara electiva, se levantou uma voz, aliás muito respeitavel, para combater as nossas idéas, não dizemos bem, as idéas de todos os que pensam desapaixonadamente sobre este importante assumpto.

Digitized by Google

Ainda não ha muitos mezes, que o facho da guerra civil se inflammou com sinistro clarão, no districto de Braga. Era natural, que os odios partidarios não estivessem já extinctos, e que nas eleições municipaes, se ateasse de novo o fogo latente. Não foi assim. E porque? Todos o sabem. Foi um magistrado esclarecido, que comprehendeu a situação do districto, e que sabendo elevar-se á altura da sua missão, desviou os espiritos das cogitações politicas, organisando a exposição agricola.

Ahi está bem patente a razão do nosso dito. As exposições agricolas, além das vantagens, que ellas trazem á agricultura, produzem outras, que influem beneficamente sobre o estado social do paiz. São portanto uma necessidade da nossa época.

O governo francez apresenta annualmente ao senado, e ao corpo legislativo um relatorio da situação geral do imperio. Da parte relativa á agricultura extractamos o seguinte:

« A agricultura continua a marchar progressivamente, e o governo procura auxiliar o seu desenvolvimento, provocando a emulação, e aproveitando todas as occasiões, para esclarecer os cultivadores, e secundar os seus esforços.

« No corrente anno de 1863, 705 associações agricolas receberam subvenções do estado, ás quaes reunidas as dos departamentos, e as subscripções particulares, montam á somma de 1.900:000 francos.

« Os concursos regionaes tomam de dia para dia maior importancia. Eis a prova:

	1862	1863	Mais
« Animaes....	6.289 =	7.155 =	886
« Instramentos	4.565 =	6.600 =	2.035
« Productos...	2.293 =	2.740 =	447

« Augmentou consideravelmente o numero dos concorrentes aos premios de honra. Este anno a lucta foi brilhante, entre 11 deparmentos. »

« A producção da seda fôra melhor, do que nos annos anteriores. Haviam-se feito algumas tentativas da cultura do algodão, no mejo dia do Imperio. »

« O decreto de 22 de junho de 1863 estabeleceu a liberdade da padaria (boulangerie) em todo o Imperio. » Os carneiros, merinos de Rambouillet, haviam causado admiração geral nas exposições de Hamburgo, e Dinamarca. »

« A rearborisação das montanhas progride rapidamente. A extensão dos terrenos rearborisados, que no fim de 1862 era de 16.055 hectares, no fim de 1863 não baixará de 25 a 30 mil hectares. Construiram-se 172 kilometros de caminhos florestaes, e melhorou-se a viação de 159. Os trabalhos de fixação, e sementeira das dunas, comprehenderão em 1863, uma superficie de 2000 hectares. »

« As corridas de cavallo tem conquistado as sympathias publicas, e poucas localidades ha de alguma importancia, que não tenham o seu hippodromo. Em 1862 contavam-se em França oitenta campos de corridas, recebendo uma somma de subvenções, na importancia de francos 1.180:770 (212.538:600 réis); em 1863 os campos de corridas montam a noventa, e as subvenções 1.590:492 francos (286.288:560 réis). Houve nas corridas de Longchamp um premio de 100.000 francos (18.000:000 réis). »

« Alem d'isto as corridas militares, ensaiadas timidamente em 1861, tomaram este anno uma grande extensão, abrindo um vasto campo á equitação arrojada. Esta creação introduzida nos cursos regulares da escóla de Saumur, prepara no exercito um viveiro de cavalleiros, que no futuro nenhuma nação poderá exceder. »

« Distribuiram-se 423.000 francos (réis 76.140:000), em premios, ás egoas de tres annos, que mais se distinguiram nos concursos. »

« As escolas de *dressage* (ensino especial dos cavallos) apenas installadas, alcançaram logo o favor da opinião publica. Pedem de toda a parte novos estabelecimentos d'esta ordem. Augmentou-se a quantia dos premios destinados aos cavallos ensinados. Distribuiu-se a somma de 180.550 frs. (32:400$000 reis em subvenções aos cavallos particulares de raças ligeiras, approvados para a reproducção. »

« As remontas do exercito, operadas por commissões militares, effectuando as compras directamente aos criadores, sem o intermedio de negociantes, tem produzido os melhores resultados. »

« A Solonha, Dombes, e Brenne, bem conhecidos pela insalubridade, que ahi

Digitized by Google

« reinava, teem merecido a particular sol-
« licitude do governo. Na Solonha cui-
« dou-se primeiramente de dar corrente
« ás aguas estagnadas, e de facilitar o
« transporte da marga, para corrigir os
« terrenos argilosos. »

« Continuou em ponto maior, do que
« nos annos anteriores, a construcção de
« caminhos agricolas, e vicinaes. »

« As irrigações occupam seriamente as
« attenções do governo. Estão em cons-
« trucção tres grandes canaes: 1.° canal
« de Drac, destinado a irrigar a bacia de
« Gap, que contém 6000 hectares irriga-
« veis; foi avaliada a obra em 1.500:000
« francos, e recebe do estado uma sub-
« renção, de 500:000 francos: o 2.° ca-
« nal derivado do Verdon; foi concedido
« á cidade d'Aix, com uma subvenção de
« 1.500:000 francos; a obra foi avaliada
« em 8.500:000 francos; e além de for-
« necer á cidade as aguas necessarias,
« pode irrigar, nas communas visinhas,
« mais de 5000 hectares: 3.° canal con-
« cedido ao departamento do Loire; pode
« irrigar uma superficie de 8000 hecta-
« res; foi avaliada a obra em 4.550:000
« francos, dando o estado a subvenção
« de 1.112:500 francos. »

« Calcula-se o augmento de riqueza,
« produzido por estas tres emprezas, em
« mais de 30 milhões de francos. »

« No fim do anno de 1863, em virtude
« da lei de 19 de junho de 1857, estará
« reduzida a cultura, nas landes da Gas-
« cunha, uma superficie de 125:000 he-
« ctares de terrenos communaes. Em ou-
« tras localidades, o aproveitamento dos
« terrenos incultos, pertencentes ás com-
« munas, tanto por acção destas, como
« pela do estado, é já muito consideravel
« a partir de 1860, epoca, em que se pu-
« blicou a lei para este effeito. »

« A drenagem em França tem encon-
« trado algumas difficuldades; a superfi-
« cie drenada abrange 144:216 hectares;
« o custo medio por hectar é de 262
« francos; o augmento do valor em capi-
« tal calcula-se em 831 francos, e o da
« renda em 59 francos, por hectar. O go-
« verno presta aos proprietarios gratuita-
« mente o serviço dos engenheiros, para
« os projectos, e direcção dos trabalhos
« da drenagem. »

(*J. d'Ag. Pratique n.° 22 20 de Nov.* 1863)

Eis em resumo o quadro brilhante dos progressos da agricultura franceza, durante o corrente anno promovidos pelos poderes publicos. Ninguem pode exigir, que nós façamos outro tanto, nem mesmo guardadas as devidas proporções. Todavia é manifesto, que fazemos muito menos, do que os nossos recursos comportam. Quando amanhecerá para nós o dia em que nos convençamos, que do progresso da agricultura estão pendentes os nossos destinos?

Do jornal italiano a *Economia Rural* copiamos as seguintes noticias:

« O typho bovino continua a causar horrivel mortandade nos gados do Egypto. Mais de 200 mil cabeças tem sido victimas d'esta devastadora epizootia. Na Italia ainda não cessou, e está actualmente em Trapani, fazendo grandes estragos. »

« Nos corpos de cavallaria, e artilheria do exercito italiano, alojados em Foggia, manifestou-se o typho carbunculoso. A mudança de logar fez logo cessar a molestia. »

Lemos na *Gazeta de Portugal*, de 5 do corrente mez, uma interessante correspondencia agricola, em que o sr. Herculano de Moura relata o progresso que tem feito, n'estes ultimos annos, a agricultura, no concelho de Niza. Assim fica bem patente a utilidade das correspondencias locaes, e não quando n'ellas se estampam, como ordinariamente acontece, os mexericos da lareira, e as intrigas do campanario.

O tempo corre avesso aos interesses ruraes; se continuar a falta das chuvas, teremos de lamentar bastantes calamidades agricolas. Os cereaes tendem a subir. A colheita do azeite é diminuta. Tem-se estragado alguns vinhos.

R. de Moraes Soares.

PARTES AGRICOLAS

Faro 2 de novembro. — As abundantes chuvas dos dias 26 e seguintes de outubro findo vieram opportunamente acudir á grande secca que se tinha experimentado, reanimando os arvoredos, e offerecendo ensejo para os trabalhos das se-

Digitized by Google

menteiras. As searas de cevada e centeio já nascidas teem boma specto. Começam as sementeiras de favas e de outros legumes temporãos com favoraveis auspicios. Os pomares e mais arvoredos apresentam face esperançosa; de laranja e limão ha abundancia nos sitios onde as arvores d'esta especie teem resistido á molestia. As oliveiras estão viçosas e bem lançadas, mas teem pouco fructo. Faz-se a colheita da batata doce e do feijão serodio, que é regular. Em algumas localidades, especialmente no concelho de Aljezur tem grassado doenças no gado bovino, havendo morrido algum, sem que se apresente comtudo epizootia bem caracterisada.

Evora 14 de novembro. —As sementeiras temporãs acham-se quasi concluidas em alguns concelhos, e continuam com rapidez em todos elles, para o que muito favoravelmente se tem prestado o tempo. A colheita da uva foi boa, apesar dos estragos causados em diversas vinhas pelo *oidium*, e os vinhos devem ser bons, porque a uva creou-se bem, o tempo das vindimas foi optimo. Os olivaes e pomares conservam-se em bom estado de vegetação, sendo porém escassa a novidade d'aquelles, e a dos pomares de espinho, por emquanto, regular.

Aveiro 16 de novembro. Estão quasi concluidas as colheitas do corrente anno, para o que muito tem concorrido a interrupção do tempo chuvoso. A vegetação dos prados e hortas é boa.

Faro 16 de novembro. As sementeiras de centeio, cevada, favas e ervilhas temporãas vão muito adiantadas por lhes ser favoravel o tempo. As searas já nascidas apresetam bom aspecto. Os arvoredos reanimados com as ultimas chuvas offerecem uma face lisongeira. As oliveiras estão bem lançadas e limpas de ferrugem, pela maior parte, mas a producção de azeite é escassa. Os pomares de espinho teem muito fructo, e faz-se importante exportação de laranja para o norte da Europa. Começam os primeiros trabalhos nas vinhas. O tempo tem corrido secco, e ás vezes frio, de modo conveniente ás sementeiras.

PREÇOS CORRENTES DOS PRODUCTOS AGRICOLAS

1.ª quinzena de Novembro de 1863

MERCADOS	CEREAES — ALQUEIRE DO MERCADO				MEDIDA METRICA	MERCADOS	LEGUMES E BATATAS — ALQUEIRE DO MERCADO			MEDIDA METR.CA
	TRIGO	MILHO	CENTEIO	CEVADA	Lit. Cent.		FEIJÃO	FAVA	BATATA	Lit. Cent.
Bragança....	580	—	457	—	13,98	Bragança....	—	—	122	13,98
Chaves.....	686	397	402	300	14,98	Chaves.....	755	—	115	14,98
Villa Real....	837	557	562	400	15 68	Villa Real...	970	1212	222	15 68
Amarante....	900	635	590	395	19,34	Amarante....	822	600	200	19,32
Porto.....	853	600	550	490	17 45	Porto.....	722	800	467	17,45
Villa do Conde	880	570	525	500	17 34	Villa do Conde	654	—	300	17,34
Braga.....	875	520	460	445	16 00	Braga	672	—	310	16,01
Guimarães...	855	585	530	600	19 32	Guimarães...	717	—	—	19,32
Caminha.....	1:100	600	650	—	20,68	Caminha.....	986	—	310	20,68
V. do Castello	880	500	450	490	17 35	V. do Castello	742	—	320	17,35
Aveiro.....	700	520	550	320	13.16	Aveiro.....	550	—	200	13,16
Coimbra.....	—	—	—	—	13.10	Coimbra.....	—	—	—	13,10
Lamego.....	840	550	530	410	15.60	Lamego.....	955	—	230	15,60
Vizeu.....	600	460	400	280	14.80	Vizeu.....	660	—	220	14,80
Guarda.....	600	360	420	250	14.43	Guarda	595	—	240	14,43
Pinhel.....	555	390	380	310	13.32	Pinhel.....	645	—	230	13,32
Cast.º-Branco.	660	470	520	360	14.82	Cast.º Branco.	695	—	200	14,82
Covilhã.....	757	470	540	380	15.76	Covilhã.....	686	—	245	14,76
Leiria.....	620	450	400	365	13.76	Leiria.....	420	530	210	13,76
Abrantes....	556	400	400	360	14.15	Abrantes.....	600	—	240	14,15
Alcacer do Sal	642	460	420	400	14.20	Alcacer do Sal	—	—	—	14,20
Lisboa.....	600	437	435	340	13.80	Lisboa	616	360	—	13.80
Setubal.....	683	440	360	340	13 18	Setubal.....	—	—	—	13.18
Evora.....	610	450	400	340	13 46	Evora.....	933	550	240	13.46
Elvas.....	530	500	380	360	13.24	Elvas.....	826	600	360	13,10
Portalegre...	536	440	440	360	13,20	Portalegre...	675	—	130	13.20
Béja.....	—	—	—	—	13.34	Béja.....	—	—	—	13,34
Mertola.....	—	—	—	—	16 34	Mertola.....	—	—	—	16,34
Faro.....	870	725	650	500	16 28	Faro.....	1:080	700	240	16,28
Lagos.....	690	600	—	400	13.40	Lagos.....	725	500	—	13,30
Tavira.....	770	680	545	545	13,60	Tavira.....	985	680	288	13,60

Digitized by Google

MERCADOS	LIQUIDOS — ALMUDE DO MERCADO — VINHO	ALMUDE DO MERCADO — AZEITE	MEDIDA METRICA — Lit. Cent.
Bragança....	1:440	6:240	25,80
Chaves.....	1:300	5:537	25,20
Villa Real....	1:440	6:887	28,80
Amarante....	1:800	5:200	24,37
Porto.....	3:840	5.223	25,20
Villa do Conde	2:400	5:800	26,64
Braga.....	1:250	5:200	23,98
Guimarães...	1:100	5:300	24,37
Caminha.....	1:200	5:400	24,00
V. do Castello	1:650	5:100	22,92
Aveiro.....	1:440	3:000	17,06
Coimbra.....	—	—	16,75
Lamego.....	1:880	5:230	24,30
Vizeu.....	1:350	5.100	25,00
Guarda.....	1:600	4:800	22,60
Pinhel.....	800	3:920	19,20
Cast. Branco.	1:000	4:700	25,00
Covilhã.....	1:800	4:800	24,00
Leiria.....	550	3:250	16,80
Abrantes.....	1:000	3:150	17,64
Alcacer do Sal	—	—	19.68
Lisboa.....	1:550	4:200	16,95
Setubal.....	—	—	15,36
Evora.....	1:200	3:200	17,02
Elvas.....	1:000	3:250	17,76
Portalegre...	800	3:000	22,56
Béja.....	—	—	16.68
Mertola.....	—	—	21,60
Faro.....	1:600	3:100	18,48
Lagos.....	1:440	—	17,16
Tavira.....	1:700	3:700	17,40

PREÇOS CORRENTES DOS CEREAES

DOS PRINCIPAES MERCADOS

1.ª QUINZENA DE NOVEMBRO DE 1883

Por hectolitro (7,24 alq., medida de Lisboa)

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual	TRIGO — P. medio	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Allemanha					
Stettin.....	4:500	4:455	3:240	2:925	2:700
Colonia.....	3:654	—	3:060	—	—
Hamburgo....	5:139	4:680	3:240	3:330	2:700
Moguncia....	4:572	4:905	3:510	3:276	2:340
Belgica					
Bruxellas....	—	4:446	3:231	—	2:961
Antuerpia ...	—	—	—	—	—
Gand.....	—	4:212	2:754	3:150	3:285
Lovania.....	—	4:128	2:988	3:510	2:745
Mons.....	—	4:500	2:916	3:240	2:790
Estados-Un.					
New-York....	4:770	4:365	2:880	—	—
Egypto					
Alexandria...	2:970	—	—	2:160	—
Smyrna.....	—	—	—	—	—
França					
Paris.....	4:203	4:095	2:538	2:925	2 700
Ruão.....	4:050	3:690	2:565	3:465	3:240
Nantes.....	4:050	4:014	2:700	2:898	2:520
Lyão.....	4:140	3:960	2:383	3:060	2:880
Marselha.....	4:779	4:275	2:700	2:340	2:700
Argel.....	4:320	3:510	—	2:250	2:520
Hespanha					
Barcelona....	—	—	—	—	—
Santander...	7:335	7:290	—	—	—
Valladolid...	—	—	—	—	—

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual.	TRIGO — P. med.	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Hollanda					
Amsterdam..	4:644	—	3:411	—	—
Inglaterra					
Londres.....	4:770	4:680	3:258	3:285	2:880
Liverpool....	—	—	—	—	—
Italia					
Turim.....	4:860	4:500	2:970	2:925	3:825
Milão.....	4:626	4:392	2:889	—	2:844
Portugal					
Lisboa.....	5:285	4:344	3:149	2:461	—
Porto.....	5:042	4:887	3:151	2:807	—
Russia					
S.Petersburgo	4:680	4:320	4:185	—	2:745
Odessa.....	4.293	3:492	2:160	1:800	2:520
Suissa					
Bazilea.....	4:680	4:500	—	—	—
Zurich.....	—	5:220	—	—	—

PRAÇA DE LISBOA

ESTADO DO MERCADO EM 28 DE NOVEMBRO

Trigo do reino rijo	580	650	o alq. ou 13,80 litro
» » molle	650	720	» »
» das ilhas....	450	560	» »
» estrangeiro .	600	640	» »
Milho do reino....	400	440	» »
» das ilhas....	300	320	» »
Cevada.....	320	340	» »
Centeio.....	380	400	» »
Azeite.....		3:840	o alm. ou 16,95 lit.
Vinho tinto.....		65:000	75:000 a pipa.
» branco.....		75:000	85:000 »
Vinagre tinto.....		32:000	36:000 »

Aguardente de 30 graus (encascada).....	138:000	a 144:000	pipa
Amendoa em miolo doce do Algarve.....	3:330	a 3:400	14,688 k.
Amendoa em casca couca	900	950	13,80 lit.
» dita molar....	700	a 750	»
Arroz nacional.....	1:150	1:300	14,688 k.
Batatas.....	260	a 300	»
Carne de vacca (6 arrob.)	—	9:000	barril
Dita de porco (6 arrob.)	—	16:000	»
Cera branca em grumo.	380	400	459gr.
Chouriços.....	5:000	5:200	14,688 k.
Paios.....	—	900	duzia
Presuntos.....	4:200	4:400	14,688 k.
Toucinho (barril).....	3:800	a 4:000	»
Cebollas.....	70	80	mólho
Cortiça 1.ª qualidade de 1 poll. para cima	7:200	a 9:600	58,762 k.
Dita 2.ª qual. de 1 poll. para cima.....	3:000	a 4:000	»
Dita delgada fina 3/4 até 1 poll.....	5:000	a 7:000	»
Dita ordin. para pesca..	1:600	a 2:200	»
Farinha de trigo.....	8:500	9:500	»
Figos do Algarve comad.	700	a 750	14,688 k.
Ditos brancos.	600	650	
Laranjas doces	—	a 2 600	cx.ª p.
Sarro de vinho tinto...	—	4:500	14,688 k.
» » branco..	3:000	—	»
Sal.	--	1:800	»

PREÇOS DOS SEGUINTES GENEROS EM LISBOA EM 28 DE NOVEMBRO

Carne de vacca.....	kilog.	260
» de vitella.....	»	300
» de carneiro.....	»	200
» de porco.....	»	300
Pão de trigo de 1.ª qualidade.....	1/2	50
Dito de 2.ª dita	»	45
Dito.....	»	40

Digitized by Google

Visitas á exposição agricola de Braga [1]

III

Estas nossas visitas não estão sujeitas a nenhum systema, nem ainda se fixou nenhum para regular as exposições, apesar das tres universaes que já tem havido.

A classificação dos productos tem sido em quasi todas acceita, como principio que varia na applicação. É o meio que talvez se presta mais ao estudo scientifico, mas separa e dispersa os productos do mesmo concelho e da mesma divisão administrativa.

Honra muito a exposição de Braga e a sua commissão directora, com especialidade o sr. dr. Pereira Caldas, seu intelligente e activo secretario geral, ver como foi rigorosamente observada a classificação, que adoptou para os productos serem expostos e a qual em nossas visitas temos observado que foi fielmente posta em prática. Os directores das duas exposições universaes de Londres e os da que se realisou em Paris, tentaram expôr os productos sem attenção ás nações e unicamente segundo a classificação adoptada. Não o poderam conseguir e cederam ás exigencias feitas para que os produtos de cada nação figurassem reunidos em só grupo, mas como transigencia obtiveram que a classificação fosse observada n'esse grupo. Parece-nos que o exemplo se deve imitar nas exposições districtaes, deixando figurar os concelhos isoladamente, mas sujeitando os productos de cada um d'elles rigorosamente á classificação geral que se haja seguido.

A impressão agradavel que nos causou o acerto na escolha dos productos, que se comprehendem na secção 1.ª, que tambem tem productos da 7.ª, e o modo como perfeitamente comprehenderam as vantagens economicas das exposições algumas das pessoas que enviaram objectos para esta classe, são motivos justificativos da resolução que tomamos de comprehender as duas secções nas mesmas visitas. Contém ellas productos para captivar o estudo e a meditação, mas que não seduzem a vista tendo o apparato esteril de algumas secções que reunem mais visitantes.

Encontramos na barraca da secção 1.ª dois productos, que muito interessam á industria e cujos specimens podem chamar alguns capitaes para se empregarem nos meios de evitar a deficiencia do combustivel no districto de Braga.

Os productos a que nos referimos são schisto carbonoso, e a anthracite.

O primeiro provêm de Barcellos, onde os seus diversos veios formam as celebres cruzes do Campo Feira, d'essa villa, que o povo especialmente admira em principios de maio. Antiquissima é esta admiração e data dos primeiros annos do seculo XVI no qual segundo a tradição, um sapateiro d'aquella villa descobriu uma das cruzes no mesmo Campo da Feira quando vinha da missa. A legenda está ligada d'esta fórma a uma util e até hoje desaproveitada descoberta industrial.

Entretanto a sciencia já voltou a sua attenção para este facto, e um estrangeiro e erudito distincto, Daniel Sharpe, em uma memoria que escreveu, esmeradamente traduzida em portuguez pelo dr. Costa, habil professor de mineralogia, na Escola Polytechnica de Lisboa, considerou estes schistos com referencia á anthracite que se observa tambem em Vallongo e no sitio chamado Terra Negra, além de Villa Nova de Famalicão.

Para mais amplo conhecimento d'este ponto temos por importante, recordar que nos relatorios do sr. barão de Vallado, quando governador civil do Porto, existem curiosos esclarecimentos sobre as minas de Vallongo.

Nas argillas observamos um specimen dos arrabaldes de Guimarães que nos informam ter sido descorbeta ha pouco e que se está applicando com muita vantagem ao fabrico dos tijolos, brelhos, segundo a denominação provincana. Tambem nos dizem que os fornos, chamados de panella, tão aproveitaveis para a boa cozedura do pão, se construem utilmente com essa argilla.

Entre uma série de granitos de differente consistencia, pertencentes ao districto de Braga, é para notar um, cuja amostra vimos na exposição, que se emprega para alicerces por ser tão consistente que vulgarmente o conhecem e denominam — pedra de fogo.

Das louzas apresentaram-se bastantes variedades tanto das que servem para coberturas de casas, como para mezas de jardim e outros adornos similhantes. N'esta série é de bello effeito uma amostra de lousa côr de amarello tostado, sarapintado de

[1] Continuado de pag. 303.

Digitized by Google

preto, que se encontra em S. Pelro de Rates e suas immediações.

Do concelho de Caminha, da freguezia de Villar de Mouros mandou o sr. João Manuel Fontes, amostra d'um mixto de schisto e anthracite a que chamam na localidade terra negra. Parece-nos mais importante pela applicação que pode ter, do que pela que tem, pois que o empregam apenas misturado com cal na pintura dos cintos e traços do interior e exterior das casas. E' extrahido de monte baldio.

Tencionando apresentar reunidos todos os objetos que mostram algumas das producções da Serra do Gerez, exceptuando as suas aguas sulphuricas que ainda hoje mencionaremos, vamos fallar de alguns solos e adubos que se apresentaram como vantajosos ao estudo dos terrenos e á resolução de diversos problemas agricolas.

N'este numero se inclue o tremocilho (guano vegetal) que veio da freguezia de Paçô, concelho dos Arcos de Val-de Vez.

Dois dos mais notaveis expositores, os srs. visconde de Pindella, do concelho de Guimarães, e Ascencio José dos Santos, do concelho de Valença, apresentaram n'esta secção amostras de solos, adubos e correctivos que servem de complemento ás suas importantes e bem organisadas collecções. Do que temos visto fóra de Portugal n'este genero podemos asseverar que poucas séries de productos agricolas figuraram nas exposições universaes tão conformes com o pensamento que domina esses uteis concursos, como são as que estão divididas pelas diversas secções da exposição de Braga, pertencentes aos dois expositores, cujos nomes deixamos mencionados.

Estas duas collecções modêlos exigem mais attenção do que incidentalmente lhe prestamos hoje.

A riqueza do districto em aguas medicinaes está plenamente comprovada nas seguintes qualidades que figuram na exposição e que se a reminiscencia nos não engana, são todas as de que existem nascentes no districto.

Aguas thermaes de Vizella, concelho de Guimarães, doze variedades, expostas pelo sr. administrador do concelho.

Aguas das Caldas de Lijó, freguezia de S. Martinho da Villa Frescainha, concelho de Barcellos, expostas pelo sr. João de Mattos Faria Barbosa.

Aguas ferreas dos Lavadouros da mesma freguezia e do mesmo expositor.

Aguas minerares, concelho de Villa Nova de Famalicão, expostas pela delegação da commissão expositora n'aquella villa

Aguas ferreas, da freguezia de Arnoza, concelho de Celorico de Basto, expostas pelo sr. Bernardino Pacheco Fajardo.

Aguas sulphuricas de Entre-os-rios.

Aguas sulphuricas dos penedos do enxofre no centro do rio Cávado, concelho de Barcellos, freguezia de S. Martinho de Villa Frescainha, expostas pelo sr. João de Mattos Faria Barbosa.

Caldas de Gallegos, da mesma freguezia e do mesmo expositor.

Aguas ferreas de Fraião, freguezia de Fraião, concelho de Braga expostas pelo sr. João Luiz Pipa.

Aguas sulphuricas do sitio do Pego Negro, freguezia de Verim, concelho da Povoa de Lanhoso, expostas pelo sr. João Antonio da Costa Araujo.

Aguas do Gerez, concelho de Terras de Bouro, expostas pelo sr. Alexandre Pereira Maia.

Aguas thérmaes das Taipas, freguezia de Santo Antonio das Taipas, concelho de Guimarães, expostas pelo sr. administrador do concelho.

Se em todos os locaes, onde existem estas aguas na maxima parte efficazmente salutares houvessem as commodidades, disposições apropriadas e o conforto que se encontram em tantos estabelecimentos thermaes, muitos doentes do reino e de fóra acudiriam a procurar allivio no seu uso a graves e variados padecimentos.

Das municipalidades e do governo depende um decidido melhoramento a tal respeito, para que o districto de Braga possua mais um verdadeiro elemento de prosperidade.

Braga 27 de outubro.

IV

Medalha de prata — A uma junta de bois barroza cruzada, castanho claro. Tem 51 polegadas, 5 annos e meio, e pertence ao sr. Antonio Fernandes Ramôa, de Braga.

Medalha de prata — A um boi durham, alasão escuro. Tem 56 polegadas e meia, 6 annos, e pertence ao sr. Alfredo Allen, do Porto.

Digitized by Google

Medalha de cobre e menção honrosa — A uma junta de bois, barrozã cruzada, castanho claro. Tem 49 polegadas, 5 annos e meio, e pertence ao sr. Firmino Alpoim Fortunato, de Villa Nova de Famalicão.

Medalha de cobre e menção honrosa — A uma junta de bois gallega, castanho claro. Tem 50 polegadas e meia, 5 annos e meio, e pertence ao sr. Manuel Domingues, de Villa Verde.

Medalha de prata — A uma junta de bois barrozã cruzada, amarella. Tem 52 polegadas e meia, 10 annos, e pertence ao sr. José Joaquim da Costa Moreira, de Barcellos.

Medalha de prata — A uma junta de bois castanho escuro. Tem 51 polegadas e meia, 4 annos e meio, e pertence ao sr. Antonio da Silva Veiga, de Guimarães.

Medalha de cobre com menção honrosa — Uma junta de bois barrozã castanho. Tem 50 polegadas, 4 annos e meio e pertence ao sr. José Joaquim da Costa Moreira.

Medalha de cobre com menção honrosa — A uma vacca com cria, castanha clara bargueza. Tem 49 polegadas, 4 annos e meio, e pertence ao sr. Manuel Lourenço, de Braga.

SUINO

Antonio da Silva Garcia, de Guimarães — uma porca de raça ingleza branca — 1.º premio 10$000 — 3 annos e meio.

Antonio José Carneiro, de Braga — um porco da mesma raça e côr — 2.º premio 6$000 — 2 annos.

P. Francisco Ferreira Carmo, de Braga — um porco anglo-luso malhado — 3.º premio 3$000 — 1 anno e meio.

Antonio da Silva, Transmontano — um porco anglo-luso malhado, de um 1 anno e meio — e um porco portuguez preto — medalha de cobre.

GADO LANIGERO

Francisco José Fernandes, de Braga — dois carneiros de raça merino cruzada — medalha de cobre e menção honrosa — 4 annos.

José de Araujo da Loureira, de Villa Verde — dois carneiros brancos da Serra da Estrella — medalha de cobre — 4 annos.

AVES

Dr. Antonio Vieira de Araujo, de Braga — um gallo cochinchino amarello — medalha de cobre

Antonio Joaquim Pereira de Moraes, de Braga — um gallo polaco pinto — medalha de cobre.

José da Ponte, de Braga — 12 ganços brancos portuguezes — medalha de cobre.

João Pedro Schwalbac — um gallo e gallinha brahma — medalha de cobre.

Como o gado cavallar não estava completamente representado, foi impossivel ao jury, apesar de todos os seus desejos animadores dos aperfeiçoamentos das raças, conferir o primeiro premio.

Obteve o 2.º premio uma egoa importada de Inglaterra, pelo sr. Alfredo Allen, na edade em que a lei muito justificadamente considera o gado cavallar importado com tanto direito aos premios, como o nascido no paiz.

O sr. Alfredo Allen é, como criador dos gados e aperfeiçoador das raças, um dos mais distinctos do reino. Consideramos que prestou mais um serviço ás nossas caudelarias, importando um typo de sangue puro, que deve aos seus cuidados ter-se desenvolvido nas circumstancias primitivas em que veio de Inglaterra.

O cavallo premiado é de formas elgantes, tem uma côr bem pronunciada; o pello é macio a ponto de annunciar a pureza da raça e na viveza do olhar completa os caracteres de um bom typo reproductor.

Da raça de Alter sentimos ter visto um só exemplar no gado cavallar, não havendo nenhum no muar.

Segundo nos consta, levantou-se por vezes duvida na adjudicação dos premios; par se decidir se a preferencia devia caber ás qualidades reproductoras ou ás qualidades recommendaveis para o serviço.

Em França essa duvida já foi legalmente resolvida, porque os concursos para os premios, que são as nossas exposições de gados, tem a denominação de concursos para premiar os animaes reproductores.

O aperfeiçoamento das raças è em toda a parte o que se promove e premeia, porque é d'este facto que dependem todos os outros aperfeiçoamentos.

Comparando o gado cavallar que esteve na exposição com a relação dos exemplares premiados, reconhecemos que foram estas boas idéas as que dirigiram o jury nas suas decisões.

Apesar de não ter sido premiada, parece-nos dever mencionar uma egoa luso-

Digitized by Google

normanda pigarça, exposta pelo sr. Alfredo Allen.

O gado vaccum foi o que mais concorreu á exposição. Esta concorrencia esteve limitada á raça barrosã pura ou cruzada.

Da raça bragueza vimos apenas uma vacca com uma cria que foi contemplada com medalha de cobre e menção honrosa. Da raça gallega que tanto abunda n'esta parte do reino, principalmente para a beira-mar, só concorreu uma juntadebois.

A bragueza parece-nos que deve merecer mais cuidado do que se lhe está dedicando, porque é muito apreciavel para o serviço. Os seus caracteres são todos apropriados para se empregar no trabalho.

A exportação, promovendo a engorda é que deu importancia á raça barrozã, a qual effectivamente a merece, e foi muito bem representada na exposição tanto no typo que se póde considerar puro, como no que provém dos crusamentos.

Foram 22 os exemplares premiados da raça barrosã. Os dois primeiros premios dividiram-se entre os dois typos com referencia á côr em que se divide a raça. É sabido que a grandeza e a côr bem caracteristica não se detreminam senão quando o gado ainda novel deixa Barroso e procura pastagens fóra da area d'aquella localidade.

Ao estranhar do pasto o gado apresenta um aspecto da côr feio, mas depois da crastação essa côr muda para o acerejado que hoje tanto se estima em Inglaterra, e o qual nas suas graduações chega até á côr de palha, ou toma a côr escura de um amarello tostado em grau intenso.

Um cravo sob a queixada é ainda entre outros caracteres a que não alludimos, o mais essencial para accusar a pureza da raça.

A junta de vaccas premiadas com a medalha de ouro representava o mais puro e lindo typo da raça barrosã de côr escura que se póde encontrar. O sr. conselheiro Francisco Manuel da Costa, seu proprietario, conservando este typo no grau de pureza que o fez premiar, presta relevantissimos serviços á criação dos nossos gados.

A junta de bois que teve o premio de 40$000 réis é o typo da raça barrosã crusada em amplo desenvolvimento e dominado pela côr acerejada.

A extensão a que nos forçou o assumpto, obriga-nos a continuar no artigo immediato as observações, que ainda temos a fazer sobre a exposição dos gados.

V

Braga exulta de alegria. Ao começar da noite recebeu s. ex.ª o sr. governador civil o seguinte telegramma:

«Lisboa 29 do corrente ás 3 horas e 27 minutos — Ex.mo sr. governador civil de Braga, — Urgentissimo. — Suas Magestades resolveram ir a Braga para meado do mez de novembro.

«El-rei deseja honrar esta grande festa nacional, distribuindo pela sua real mão as recompensas e os premios que foram tão bem ganhos. — A. J. Braamcamp.»

O sr. governador civil telegraphou immediatamente ao sr. ministro do reino que hoje era duplo dia de gala para Braga, pela recepção d'esta noticia e que ia preparar tudo para a honrosa recepção de SS. MM.

Consta-nos que S. M. El-Rei resolvera ante-hontem, ao serem recebidas em Lisboa as noticias do modo surprehendente como se apresentava a exposição de Braga vir pessoalmente honrar com a sua presença e a de S. M. a Rainha esta solemnidade agricola e nacional. Impedido de sair de Lisboa na primeira quinzena de novembro, pelos funebres anniversarios das choradas mortes, cuja lembrança ainda enche de saudade o seu coração e o de todos os portuguezes, S. M. ordenou que se perguntasse ao digno governador civil de Braga se não havia inconveniente em demorar a exposição aberta até depois do dia 15 de novembro, addiando para essa epoca a distribuição dos premios que S. M. queria fazer por suas régias mãos.

A resposta foi uma expansão de verdadeiro enthusiasmo da parte do intelligente e activo magistrado administrativo, em cujo animo permanece constante o desejo do engrandecimento e da maior consideração possivel para o districto que acertadamente administra.

Quasi simultaneamente com tão jubilosas noticias para Braga e para o seu governador civil, recebeu s. ex.ª em uma felicitação, que lhe dirigiu o nobre presidente de conselho e ministro das obras publicas, uma prova de que a exposição agricola de Braga foi devidamente apreciada pelo sr. duque de Loulé, que a par da missão official, de ser o ministro

Digitized by Google

da agricultura, é tambem um dos mais illustrados agronomos do paiz. S. ex.ª ao felicitar o sr. conselheiro Januario Correia de Almeida pelo brilhante resultado da exposição agricola, acrescentava que havia sempre tido tenção de vir assistir a ella, o que lhe não tem sido permittido pelo seu estado de saude.

Como fizemos reparo na falta de concorrencia de algum membro do governo n'esta solemnidade nacional, entendemos que era um dever de imparcialidade relatar os factos, que provam a maior consideração pelo importante acontecimento economico que estamos presenciando. O Porto exultará de jubilo quando a noticia da vinda de El-Rei e sua excelsa esposa ahi conste, vendo antecipar o ensejo feliz de ter dentro de seus muros e de saudar com estremecimento e enthusiasmo o irmão, no sangue e nas acções do sempre chorado D. Pedro v e a preclara filha do libertador da Italia, neta do Rei que se exilou no Porto como que para morrer em uma terra heroica e livre.

Em Braga a fausta noticia correu instantaneamente pela cidade, e taes são os desejos geralmente manifestados de preparar a SS. MM. uma recepção affectuosa e brilhante que desde já poderemos asseverar que a festa da exposição terminará por uma festa real, digna dos augustos esposos, da cidade que a offerece e da nação que a consignará em seus annaes, como mais uma prova da alliança do monarcha com o povo, sob o sceptro constitucional da dynastia bragantina.

A serra do Gerez é notavel pela sua formação geologica e por circumstancias peculiares dignas de tanta attenção, como a sua forma agrestemente pittoresca.

Muitas d'estas circumstancias especiaes relatadas em uma curiosa monographia, escripta pelo bacharel José dos Santos Dias, apparecem comprovadas na exposição.

Faz menção este escriptor da mina de ferro magnetico que fica ao norte de Pitões, d'onde a serra se estende por cerca de 6 leguas na direcção de noroeste.

Na secção 1.ª estão specimens d'este ferro, sendo o mais bello e o mais potente na attração o que pertence ao sr. dr. Pereira Caldas, infatigavel colleccionador dos elementos indispensaveis para a historia e recursos economicos do districto.

O mesmo auctor encorpora na lista dos productos que se encontram no terreno da serra as amatistas e manganez no ponto que fica perto dos restos da antiga fabrica de vidros; e muitos crystaes de rocha em diversos sitios.

Na exposição vimos kaolim de boa qualidade, tirado da Roca Ponteira, e tambem bons specimens de quartzo.

Ácerca dos animaes que povoam a Serra, o auctor da monographia menciona cabras bravas, as quaes tem merecido a attenção de alguns naturalistas, e javalis, rapozas, veados, lobos cervaes, aguias reaes, garças e bufos.

Sabemos que se cuidou em obter alguns d'esses animaes para se apresentarem na exposição e que até chegaram a Braga dois lindos veados, mas que por estarem mortos não se poderam convenientemente expôr. Apezar da proximidade em que a cidade fica da Serra não é muito vulgar vêr n'ella caça grossa, e tanto assim é que em 1852, quando Sua Magestade a Rainha a Senhora D. Maria II, de honrada memoria, a visitou e lhe offereceram um veado vivo apanhado na Serra, o animal foi visto com interesse por parte dos seus habitantes.

Vimos expostos no Campo de Santa Anna a armação de uma das cabras bravas do Gerez e tambem dois desenhos, representando um a cabra montez da Serra do Gerez, copiado de um desenho original do professor Pereira Caldas, feito em vista de uma cabra morta de fresco, por Antonio Braz, estudante do lyceu de Braga; e o outro o bodequim dos Alpes, copiado de um desenho original do mesmo professor, pelo mesmo desenhista.

Estas duas estampas podem servir para fazer a comparação entre as duas especies.

Na parte da exposição dos gados apparece uma aguia que foi apanhada muito nova e da qual os jornaes tem fallado.

É uma bonita ave, e se não tem os caracteres da aguia real, nem assim deixa de mostrar que se resistir ao aprisionamento ha-de ser muito corpolenta e vistosa. Poderá exceder em porporções uma outra de grandeza admiravel que está em Lisboa no jardim do paço, vinda da Serra da Peneda e offerecida a S. M. El-Rei pelo distincto official de engenheiros o sr. Chelmich.

Este official é o que fez o elegante e apropriado projecto para os paços muni-

Digitized by Google

cipaes de Villa Nova de Famalicão, o qual está no pavilhão da secção 12.ª

Com singularidade vimos duas rapozas de 6 mezes em uma gaiola de pau. Mostravam-se domesticadas e até indifferentes a muita gente que se agrupava em frente da gaiola para as ver. Tinham dois mezes quando foram caçadas na serra da Falperra.

Informaram-nos que as amostras de cobre, ferro e estanho, que nos pareceram notaveis, foram descobertos por um balmazeiro, homem que faz taxas pequenas de metal amarello, a que chamam balmazes, e para o Sul do reino não tem nome especial.

O gesso de Alvarães, parecendo mixto de sulphato calcareo e corbonato calcareo inclue-se nos productos. Empregado nos estuques se não dá a alvura muito espelhenta, produz assim mesmo optimo resultado pela firmeza e uniformidade da obra.

Diversas pessoas concorreram com bem dispostas colleções mineralogicas de concheologia para realce da exposição. Alguns exemplares dos productos da costa em Esposende são dignos de ver-se.

D'este concelho mandou o sr. administrador uma fisga das solhas, vulgarmente chamada — da petada — e fisgas de lampreia, tainha, salmão, robalo; um apparelho para pescar á cana; uma vara com anzóes para pescar lampreias, vulgarmente chamada zambacha; uma rede de caçar rolas e outra codornizes.

Mencionamos expressamente taes objectos, porque entendemos que é d'esta forma que as differentes terras figuram convenientemente nas exposições, apresentando os verdadeiros elementos da sua riqueza economica, sejam de que natureza forem.

Sentimos que não viessem eguaes utensilios de toda a margem esquerda do Minho, principalmente dos concelhos de Caminha, Villa Nova de Cerveira e Valença, onde tem bastante significação a industria que taes utensilios representam.

VI

Esteve na exposição dos gados um boi da raça para Durham, pertencente ao sr. Alfredo Allen. Era um typo digno de toda a attenção. Comparamol-o minuciosamente com as photogrophias que possuimos de alguns exemplares d'esta raça, que obtiveram premios de mil e dois mil francos em algumas exposições fóra de Portugal, e podemos asseverar que elle os iguala em todos os caracteres de que depende o valor d'esta raça.

Seria conveniente resolver como ponto de economia rural se nos convem introduzir esta raça no paiz. Entendemos que sim e que se póde fazer essa introducção sem prejuizo das raças indigenas.

Se a memoria nos não engana, foi nos primeiros annos d'este seculo que a raça Durham, em consequencia dos cuidados e dos estudos de Coling, começou a obter subidos preços e a espalhar-se pelos differentes condados de Inglaterra.

A França e os Estados-Unidos aclimataram-na com bastante trabalho e alguma despeza.

Ainda hoje em Inglaterra não ha apreciador nem estudioso que deixe de saber a genealogia dos typos mais puros. N'este numero algumas genealogias chegam a ser engraçadas pela disparatada reunião de nomes que as formam. A do boi célebre, que foi chamado Durham Ox, porque a vacca da raça pura Phenix e um touro tambem puro tiveram por filha Venus, que foi mãe de Alfredo, e Phenix e Boring roke, proveio do favorito, que foi pae de Durham, que acabamos de mencionar.

Este célebre typo da raça, que o sr. Allen parece disposto a introduzir em Portugal, quando era novo foi vendido por 630$000, e chegou a tal estado de gordura, que seu dono, durante seis annos, o passeiou em carro por toda a Inglaterra para o mostrar, e recusou mais de uma vez offerecimentos de tão subido valor, que até parecem hoje exaggerados. Durham Ox morreu por ter dado uma quéda, e ao cabo de soffrimentos, que durante dois mezes o emmagreceram, ainda deu 1053 kilogrammas de carne, 70 de cebo e 64 de couro.

Depois d'este exemplo, milhares de outros, que temos visto registrados pela imprensa das diversas nações onde a raça Durham se desenvolve, provam que ella é perfeitamente apta para a engorda. Ao mesno tempo é muito abundante em leite, e bem cuidadas as vaccas, em vez de leiteiras, podem chamar-se machinas de leite.

Em Inglaterra está averiguado que esta raça é a unica das que ahi se propagam que reune as tres importantes circum-

Digitized by Google

stancias de se prestar á engorda, de ser precoces e de dar muito leite. Julgam-na propria para communicar ás raças puramente leiteiras a disposição para a engorda e a precocidade sem lhe alterar a quantiosa producção do leite e para dar ás raças que não são precoces, mas aptas para engordar, não só a precocidade, senão tambem a faculdade leiteira, sem destruir as proporções e a gordura do animal.

Os individuos d'esta raça não são tão improprios para o trabalho como algumas pessoas pensam, e quando o fossem, a sua introducção não era para desprezar em Portugal, quando os seus caracteres distinctivos, difficeis de reunir em outra qualquer, muito a recommendam.

Aventuramos estas breves observações, porque nos parece que existe certa hesitação em promover a introducção em Portugal da raça Durham.

Como não nos julgamos de nenhuma fórma competentes para a resolução d'este problema rural, fazemos votos por que o sr. Lima, digno lente da eschola veterinaria e que tanto honrou o seu nome com o seu magistral estudo ácerca da raça barrosã, venha prestar mais um serviço ao paiz, esclarecendo sobre a questão, que apenas esboçamos.

O gado suino foi representado pela raça ingleza nos exemplares que tiveram premio e que mereceram mais attenção. Nenhum d'esses exemplares nos pareceu que fosse um typo bem puro das raças Leicester, Essex, Cumberland nem a grande Berkshire.

Os exemplares de gado suino, a que chamam de raça ingleza, e que temos visto ao norte do reino, levaram-nos a suppor que só as ultimas tres raças é que se teem propagado em Portugal, vindas de Inglaterra. Assim o comprovam as informações que temos procurado obter, e segundo as quaes o sr. Guilherme Wilby, quando residente em Vizella, introduziu a raça Cumberland: os srs. Alfredo Allen e Roberto Wanzeller a Berkshire e o sr. João Teage a grande Berkshire.

A's differentes feiras já concorre o gado suino da raça ingleza, mas quasi sempre muito cruzado e desviando-se dos caracteres primitivos.

Na estação para mudas, que a companhia Viação Portuense tem na Carriça, estão dois exemplares da raça Berkshire, admiraveis pela corpolencia, gordura e grau de pureza da fórma em relação á raça. Seguramente que teriam despertado attenção e curiosidade se houvessem concorrido á exposição de Braga.

Em gado lanigero e nas aves parece-nos que a exposição podia ter sido mais concorrida, e confiamos em que os premios adjudicados a alguns exemplares de uma e outra coisa se considerem como louvavel incentivo para os que possam enriquecer o districto com a creação do gado lanigero e das aves domesticas.

A industria fabril e a boa e saudavel alimentação publica interessam em que se realisem as esperanças que temos sobre estes dois pontos.

VII

As fructas seccas e em doce, além do seu valor agricola, teem um valor fabril e commercial. Com referencia a estes tres pontos, vimos com satisfação os productos que se apresentaram em grande variedade e com muito esmero.

Do merito agricola das fructas seccas dão testemunho quantos hajam visto as exposições estrangeiras do mesmo genero, e agora vissem essa copiosa e singular serie de variadas especies, que fez patente a exposição de Braga.

Adiando para outro artigo a coordenação das nossas observações ácerca dos fructos verdes, resumiremos hoje a nossa opinião sobre os fructos em secco e em doce.

O sr. visconde de Pindella, que foi dos mais distinctos expositores de fructas, provou praticamente que está possuido das verdadeiras idéas economicas, relativamente ao proveito que se póde tirar das arvores fructiferas, que tomam tanto vigor e produzem tão saborosos fructos no abençoado torrão do Minho.

O nobre visconde expoz:

Em fructa secca: ameixa, carangueja, cereja de duas qualidades, pera e damascos; e em doce: marmelada, geleia de marmello, pecego, pera, melão, marmello, nabo, uva, ginja, alface, cidra, chila, melancia, morango e abobora.

Esta variedade de doce comprehende até algumas hortaliças.

O sr. barão do Pombeiro expoz pecegada, que nos pareceu excellente.

O concelho de Guimarães, que tão

Digitized by Google

exemplarmente se apresentou, ainda teve outros expositores de fructa secca e em doce, que merecem muito honrosa menção.

Expozeram fructa em doce as ex.mas sr.as:

D. Joaquina Carolina de Santa Rosa—ameixa e carangueja a 1$800 réis a caixa, e peras e figos a 1$950 réis. Aquellas duas especies de doce já foram premiadas na exposição universal de Londres.

D. Emilia de Castro Sampaio—duas caixas com figos a 400 réis o kilogramma.

Estas duas respeitaveis senhoras pertencem ao convento de S. Domingos.

Expoz o sr. Joaquim José de Azevedo—ameixas a 1$600 réis a caixa, figos a 1$800 e peras a 1$500.

Todas as variedades de doce, que acabamos de mencionar, sustentam, no primor e cuidado do preparo, o antigo e justificado credito da fructa em doce de Guimarães.

O sr. dr. Antonio Vieira de Araujo, de Braga, expoz—em frutas seccas: figo, cereja e ameixa.

Pela estreia que apresenta n'esta industria merece louvor.

Expoz o sr. Antonio Feio—em fructas seccas: ameixa, cereja, figo, pera e uvas.

S. ex.a apresentou n'esta selecta collecção os mais perfeitos e saborosos specimens de algumas fructas do districto.

A uva rivalisa com a melhor do Douro e o figo é de tão sedutora apparencia, que não se prepara no Algarve em mais perfeitas condições de fabrico.

É muito mimosa, apesar de limitada, a serie de frutas em doce expostas pelo sr. conde de Arrochella. Comprehende framboise e geleia de marmello.

O sr. João de Mattos Faria Barbosa, de Barcellos, expoz—doce de laranja a 200 reis cada 459 grammas. É excellente para o preço.

Em frutas seccas tambem merecem attenção as expostas pelo sr. José da Rocha Aguiar, de Celorico de Basto.

São dos mais apreciaveis specimens de fructa em doce os que maudou do Porto, do mosteiro de S. Bento da Ave Maria, a sr.a Maria Rosa Gomes, que nos consta ser criada da ex.ma sr.a D. Anna da Silva Gomes, natural de Braga. Consistem em maracujá, tangerina, figo, alperche, abobora, pecego, pera, ameixa de duas qualidades, laranja e cidra.

A tangerina apresenta novidade e tem um travo singular. O maracujá, a cidra e a abobora possuem uma transparencia admiravel. Folgamos muito em que os tão delicados doces do mosteiro da Ave Maria do Porto não faltassem á exposição de Braga, e merece muito louvor quem solicitou a sua remessa.

Seria injustiça, se esquecessemos o modo como tambem n'esta classe figura o concelho da Povoa de Lanhoso, que é dos mais distinctamente representados na exposição. O sr. Custodio Leite Pereira expoz ameixas e peras seccas, as primeiras a 300 reis o kilogramma e as segundas a 360 réis. Vê-se que foram attentamente preparadas.

O doce em que não entra fructa tambem tem certa importancia, mórmente para o consummo interno do paiz. Não é tão facil de fabricar, como pensam os que seguem a opinião do antigo conde de Murça, o qual dizia que para ter bom doce bastava ordenar ao seu copeiro que misturasse assucar com ovos. Estamos certos que o atilado conde, se alguma vez provou do doce a que chamaremos de bandeja, exposto pelo convento dos Remedios d'esta cidade, seguramente reformou a opinião, porque havia de reconhecer a differença que vae do seu fino preparo para o que elle chamava doce de ovos.

Inclue-se no doce que vimos exposto pelo convento dos Remedios a qualidade mais popular, conhecida pela denominação de *viuvas*, as quaes, apesar do seu estado, pelo sabor delicioso da massa, casam perfeitamente com o paladar mais exigente.

Foi uma novidade para nós sabermos que em Braga se fabrica chocolate, e tão bom e de tão commodo preço como o que o sr. Antonio Rodrigues Braga apresenta na exposição a 500 réis o kilogramma. Imita o hespanhol.

A maxima parte dos objectos que acabamos de mencionar já são procurados para o Brazil e para Inglaterra, e podem dar causa a uma valiosa exportação para as duas nações. Por este motivo procuramos ser mais minuciosos a este respeito. Indicamos o preço sempre que o soubemos.

Agora, que no inperio do Brazil o amor patrio dos portuguezes achou mais um meio de mostrar que os seus thesouros são inexgotaveis a bem da patria, e formou uma importante sociedade commercial para

Digitized by Google

ampliar n'aquelle imperio o consummo dos generos portuguezes, pareceu-nos de alta conveniencia aproveitar o ensejo que offerece a brilhante exposição de Braga para noticiarmos tão circumstanciadamente, como podemos, as excellencias dos productos exportaveis que ahi temos visto.

VIII

As machinas e instrumentos agricolas não avultaram em numero na exposição.

A variedade substituiu a quantidade.

Nas circumstancias em que está Portugal em relação á agricultura, carecendo na maxima parte do seu territorio que os instrumentos agricolas modernos substituam os antigos, consideramos como muito importante a circumstancia de encontrar já com signaes de uso algum dos novos instrumentos em qualquer exposição provincial.

Vimos portanto com satisfação os instrumentos agricolas vindos de Guimarães ainda com vestigios de haverem trabalhado na terra.

Taes instrumentos são: arado inglez para cultivo da batata, arado americano de Dumbalst, e debulhadouro de milho grosso exposto pelo sr. administrador de Guimarães, e que tem sido usados na quinta de Villa-Flor na freguezia de Urgeses, pertencente ao sr. conde de Arrochella.

O sr. Francisco José Ribeiro, do mesmo concelho, expoz um arado denominado zabumba.

O sr. Domingos da Silva Guimarães, comprehendendo como todos os expositores de Guimarães o verdadeiro aspecto que deve ter uma exposição agricola, que é representar o estado da lavoura na epocha em que se realisa, expoz uma serie de instrumentos que se empregam no trabalho usual do campo.

Comprehende a serie a que nos referimos: alvião, enxada, sacholla, sacho, fouce, machado, machada, foucinha usual, foucinha com joelho, foucinhão, gadanho, cega, relha ou charrua.

No mesmo sentido expozeram o sr. Manuel Machado Ribeiro Bernardes um engacho e um malho, e um outro expositor, cujo nome nos não recorda, tambem um malho.

O sr. Cerqueira de quem teremos a fallar especialmente para mostramos o progresso consideravel que a cutelaria de Guimarães tem feito nos ultimos dez annos, enviou á exposição entre outros instrumentos agricolas duas machadinhas do systema inglez, uma com martello e tambem uma fouce de esmaltar.

Todos os instrumentos agricolas apresentados por este expositor teem boa tempera, apurado acabamento e estão bem encabados.

Prendeu-nos a attenção um corta-palha feito pelo sr. João Dias Bravo. Parecenos que se for aprefeiçoado de modo que economise mais trabalho manual, que pelo emquanto exige, será um instrumento muito proveitoso.

O sr. Miguel Jose Raio, sempre solicito em concorrer por todos os modos para os melhoramentos publicos, expoz uma machina americana para fazer manteiga tão simples e de tão facil movimento que até uma criança póde trabalhar com ella. Dentro da vasilha destinada a receber o leite ha uma divisoria, á qual se dá o movimento de rotação, por meio de uma manivella externa. Em tão singelas disposições consiste todo o mechanismo, segundo este systema para o fabrico d'um genero, que seria grande serviço desenvolver em todo o reino.

Do mesmo expositor vimos um arado digno de alguma attenção.

Tudo quanto diga respeito á cultura e melhoramento do linho deve merecer a maior consideração, porque no aprefeiçoamento de uma e outra coisa está a resolução de um valioso problema economico da nossa terra.

Mencionaremos portanto, com louvor o modelo para ripanço, exposto pelo sr. Antonio José de Mattos Vieira Machado, da freguezia de S. Vicente do Bico, concelho d'Amares, e uma machina para fiar linho, exposta pelo sr. Francisco José Vieira de Araujo, de Braga.

O sr. dr. Antonio Vieira de Araujo concorreu á exposição com instrumentos de ferro para jardim, feitos em Lisboa, pelo sr. Antonio Polycarpo, insigne cuteleiro, sendo tres tesouras, uma para cortar cannos d'arbustos, superiores á altura de um homem.

Do mesmo cutileiro expoz o sr. conselheiro Francisco Manuel da Costa uma foce com tres cortes. Um na ponta além do ordinario e outro nas costas.

De Caminha mandou o sr. José Anto-

Digitized by Google

nio Torres, da freguezia de Villar de Mouros, uma foucinha, muito usual n'aquelles sitios, mas de bom fabrico.

Fixam a attenção dos visitantes duas fechaduras de pau expostas pelo sr. Antonio Fortunato de Faria, de Villa Verde, e um carro gradeado para um boi com a canga pelo systema usado na Estremadura, sem o apparato e peso das cangas que tem os carros do Minho e Porto, apresentado pelo conselheiro o sr. Francisco Manuel da Costa. A forma ligeira das rodas, as quaes teem raios como as das carruagens, talvez não convenha na parte montanhosa do reino, mas onde o terreno for plano parece que póde ser adoptada com vantagem.

Varios objectos attestam na exposição o acreditado trabalho de latoeiros de folha branca de Braga. Como um dos artefactos que servem para esse effeito citaremos um alambique do systema de Baume, feito e exposto pelo sr. Antonio Alexandre Pereira Maia e convenientemente modificado pelo expositor.

O sr. dr. Antonio Vieira de Araujo, a quem o districto deve o importante serviço de tomar conhecimento de machinas agricolas já adoptadas em alguns pontos do reino, expoz além do que fica mencionado, um crivo e uma machina de debulhar, feitos em Lisboa.

Ainda nos parecem dignas de attenção as seguintes machinas agricolas que estavam expostas no Campo de Santa Anna:

Apparelhos de tirar agua, de reduzir a farinha o carolo de milho e de debulhar milho, uma bomba de tirar agua e um semeador, tudo exposto pelo sr. Domingos de Sequeira Queiroz, do districto de Vianna do Castello, muito digno de louvor por esta lembrança.

Vimos na exposição um arado inglez, offerecido á camara municipal de Braga, pelo 1.º conde de Bertiandos.

Este instrumento agricola, cujo uso se facilita, como é sabido, a todas as pessoas do municipio que o pedem, expõe na sua proveniencia um exemplo que oxalá fosse imitado em todos os centros agricolas do reino.

Se um lavrador isolado poucas vezes póde comprar um instrumento, ou machina agricola, a municipalidade, ou o principio da associação são dois meios que podem sempre concorrer para que na lavoura se empreguem os novos inventos e aperfeiçoamentos ruraes.

Braga 31 de outubro.

Ribeiro de Sá.

(Continúa.)

VETERINARIA PRATICA

Da peritonite

Peritonite ou inflammação do peritoneo (grande serosa que reveste a superficie interna das paredes da cavidade do abdomen) é o nome de uma doença gravissima que affecta a maior parte dos animaes domesticos, especialmente o cavallo do segundo ao sexto dia depois da castração, e o cão. Felizmente é pouco frequente.

O estudo completo da peritonite está ainda hoje por fazer nos irracionaes.

Póde ser *geral* ou *parcial*, isto é, invadir toda a extensão do peritoneo ou só uma pequena parte desta membrana.

A peritonite é produzida em geral, como quasi todas as outras phlegmasias, pelos resfriamentos subitos da pelle, alagada de suor. Observa-se algumas vezes em seguida ao desbridamento de uma hernia, á puncção do intestino (e quasi sempre é o intestino grosso o perfurado) ou da pança. Succede egualmente ás fortes pancadas dadas sobre o ventre, ás quédas, aos ferimentos que interessam a tunica peritonial e ás colicas violentas. É tambem susceptivel de se desenvolver após a repercussão de uma molestia cutanea. Em fim póde proceder de uma parturição laboriosa(*metro-peritonite*),[1] e coincidir com diversos morbos que tem sua séde n'outros orgãos que são immediatamente contiguos ao peritoneo pertencentes aos apparelhos da digestão ou genito-urinario.

A peritonite é *aguda* ou *chronica*.

Os caracteres da phlogose peritonial aguda são mui graves.

O diagnostico é frequentemente difficil, se não impossivel de estabelecer ao principio, porque os symptomas são assás obscuros. Sóquando a affecção attinge o periodo de augmento, é que se vê o animal tremer todo, não levantar a ração, entristecer, afastar-se da manjadoura, baixar a cabeça e collocar os quatro membros perto do centro de gravidade, o que faz arquear todo o comprimento da espinha dorso-lombar que não cede á pressão da

[1] Vidè o n. 8 do 6.º vol. do *Archivo*, pag. 205.

Digitized by Google

mão, permanecendo assim o doente n'uma immobilidade quasi completa.

Depois o cavallo accusa o soffrimento que o deve necessariamente atormentar pela inquietação febril, e signaes de colica mais ou menos intensa; deita-se muitas vezes e levanta-se logo, tem a boca quente, sêde, os olhos encovados, a vista espavorida, as conjunctivas injectadas, as ventas largas, a respiração breve, acceleradas e gemente, os flancos agitados convulsamente, o pulso veloz, pequeno, duro e concentrado, as paredes abdominaes extremamente sensiveis ou dolorosas á mais ligeira percussão, o tegumento coberto de suores frios parciaes; umas vezes ha diarrhea, outras dureza de ventre; desvio lateral dos membros trazeiros durante a marcha; a face é apanhada; o cão, o gato e o porco vomitam de vez em quando.

Quando a peritonite resulta da capação, annuncia-se muitas vezes por uma edemacia consideravel do fôrro e de uma grande parte da extensão do abdomen.

Póde-se confundir, sob o ponto de vista do diagnostico, a peritonite com a enterite, a metrite, a inflammação da bexiga, a hepatite e o pleuriz mesmo; não se conhece em medicina veterinaria nenhum meio de exploração que a distinga facilmente e de uma maneira positiva e certa.

Não se póde fixar precisamente a duração da inflammação do peritoneo; ha doentes que succumbem em poucas horas, outros vivem alguns dias.

Póde terminar pela resolução ou cura completa, pela gangrena, pelo derrame de serosidade ou ascite [1] e pelo estado chronico.

Deve-se oppor á peritonite aguda sobre tudo a medicação antiphlogistica, local e geral. Praticada na jugular ou melhor na veia subcutanea abdominal desde o primeiro symptoma da doença a sangria copiosa, mais ou menos repetida segundo a indicação, isto é, segundo o estado do pulso, das mucosas apparentes e forças do animal, é favoravel. As fumigações emollientes debaixo do ventre e um saquête da mesma natureza sobre os rins mantido constantemente quente, são uteis. É preciso dar beberagens mucilaginosas ou laxantes tepidas e sempre em dóses fraccionadas. Como revulsivos cutaneos podem empregar-se as cataplasmas de farinha de mostarda, os vesicatorios ou os sedenhos mesmo animados com massa caustica sobre os lados da parede inferior do ventre ou outras regiões do corpo. Prescreve-se tambem as fricções irritantes ás quatro extremidades. Se ha prisão de ventre, aconselha-se a administração de clysteres de agua de malvas com azeite, ou de cosimento de cabeças de dormideira, mas espaçados e em pequena quantidade. Alguns auctores veterinarios modernos dos mais instruidos recommendam as fricções de pomada mercurial em torno do abdomen e o uso interno, sob a fórma de electuario, do calomelanos.

Dieta absoluta, repouso n'um alojamento agasalhado, duas ou tres mantas de lã para abafar, boa cama de palha e outras precauções essencialmente hygienicas são de proveito reconhecido.

Digamos, porém, que a arte é quasi sempre impotente contra o mal em questão.

Releva ainda observar que o ingorgitamento edematoso, consecutivo á capação, e precursor da peritonite, não demanda o emprego de nenhum meio de cura, a menos que não adquira um enormissimo desenvolvimento.

A peritonite chronica depende geralmente do estado agudo; uma ou outra vez apresenta-se como enfermidade espontanea ou primitiva.

A marcha d'esta affecção é lenta, e não bem caracterisada; o animal emmagrece, perde pouco e pouco suas forças, o pello erriça-se, a pelle sécca e adhere aos tecidos subjacentes, as mucosas exteriores empallidecem, o ventre eleva-se, as extremidades posteriores edemaciam-se, os movimentos são menos livres ou preguiçosos, o menor exercicio embaraça a respiração e provoca suores copiosos; a vida esvae-se sem convulsões.

A peritonite chronica é bastantemente grave e de ordinario mortal.

Tem-se procurado combater esta doença por todos os meios que se costumam pôr em pratica contra a ascite, com a qual é rarissimo que a peritonite não coexista: revulsivos cutaneos, diureticos, purgantes, tonicos, estimulantes, etc.

Os factos porém demonstram que todo este tratamento é as mais das vezes completamente inefficaz.

[1] Vide o n.º 15 do 5.º vol. deste jornal, pag. 399.

Digitized by Google

- Em conclusão, entendemos que o melhor é fazer abater os animaes.

J. M. TEIXEIRA.

Breves considerações economico-agricolas sobre o concelho de Villa Nova de Gaia [1].

(These)

Das devezas. — As terras baixas, humidas, foram por muito tempo, as escolhidas para esta especie de cultura. Hoje preferem-se terrenos mais elevados, e principalmente encostas de montes com exposição a norte.

Pelo mez de janeiro, no local onde se quer estabelecer uma deveza, lavra-se a terra com o arado, semeando, em seguida, as castanhas com intervallos de 1^{m} a 1^{m},1, umas das outras. O mais usual, porem, é não lavrar, e praticar no terreno pequenas covas, que tenham entre si a distancia referida, e depositar n'ellas a castanha. Muitas vezes, a terra lavrada, e as covas, são estrumadas, outras vezes não.

Aos cinco annos tem-se uma haste sufficientemente desenvolvida, que se corta em janeiro. Dá a primeira camada de arcos. D'ahi a 5 annos faz-se novo corte, e assim successivamente. O terreno, em cada periodo de 5 annos, é cavado duas vezes, tendo esta operação logar nos mezes de janeiro ou fevereiro.

Ha alguns annos, que os castanheiros soffrem de uma molestia, conhecida pelo nome de *arejo* que tem dizimado devezas inteiras, derivando d'ahi gravissimo prejuizo para muitos lavradores, cujo principal ramo cultural este era. Quando a arvore está na sua força vegetativa, principiam as folhas a amarellecer, e assim continuam até que folhas e haste de todo seccam. Tem-se observado, que aquellas devezas situadas nas encostas dos montes, em terrenos menos humidos, não são tão sujeitas a soffrer do mal, e é isto que tem feito preferir estes terrenos aos baixos e humidos.

As hastes dos castanheiros, chegadas ao seu maximo crescimento, o que succede aos cinco annos, tem proximamente de 2^{m},80 a 3^{m},0 de comprimento. Depois de cortadas, rachadas, e seccas, são enfeixadas e lançadas no mercado.

Dos vimiães.—E' junto das ribeiras em terras baixas e humidas, onde os vimiaes se cultivam. Propagam-se por estaca simples, e é o mez de janeiro a epoca propria da plantação. As estacas são dispostas em linhas parallelas, havendo entre linhas e estacas a distancia de cinco palmos. No fim de dois, ou tres annos, o vimieiro está bem desenvolvido, e dá a primeira camada de vimes. Nos mezes de junho e julho soffrem uma póda, que tem o nome especial de *esgalhar*. De annos a annos, e pelo S. João, dá-se ao terreno uma cava, lançando algum estrume, que fortalece a cepa, e faz crear alguma herva, que serve para alimento do gado. E' conveniente não deixar crescer a herva de mais, para não cobrir os vimieiros quando rebentam ou brotam. Os vimiaes são atacados de um pequeno insecto vermelho, de fórma arredondada, que n'elles faz terrivel destroço, comendo e arruinando os olhos dos vimes, e destruindo, mesmo, completamente a cepa.

O mez de janeiro de cada anno é a epoca do córte dos vimes. Pouco tempo depois, são rachados, emolhados em liaças, e assim vendidos.

Das arvores fructiferas.—Não é a pomicultura ramo agricola mui aperfeiçoado no concelho, e n'isto segue a regra quasi geral do paiz. As condições muito favoraveis de clima e de solo, em certos logares, para a producção de certas especies fructiferas, e além disso, uma soffrivel exportação de fructas, que ha alguns annos se faz para fóra do paiz, parece deviam ser incitativo a aperfeiçoar os processos culturaes até aqui seguidos. Não tem, porém, succedido assim: a rotina é a lei observada, e difficilmente se consegue obter qualquer innovação. Verdade é, que, n'uma ou n'outra quinta particular, a regra geral soffre excepções, mas excepções, que pouco valor teem, porque, encerradas dentro das enormes muralhas que fecham taes quintas, não exercem as influencias beneficas que deviam.

As arvores fructiferas cultivam-se em pomares e vergeis.

Entre os pomares, alguns ha que são tratados com esmero.

A maior parte dos vergeis, talvez todos, são mal dirigidos.

Entre as muitas arvores fructiferas, as mais cultivadas são:

Da familia das aurancineas—a lanrajeira e o limoeiro.

Da familia dos rosaceas—a pereira, a

Continuado de pag. 297.

Digitized by Google

maceira, a cerejeira, a ameixoeira, o marmelleiro, e o pecegueiro.

Da familia das urticaceas—a figueira.

Da familia das jasmineas—a oliveira,

Da familia das ampelideas—a videira.

Laranjeira. — Cultiva-se em pomares. Se exceptuarmos um ou outro local e especialmente a freguezia de Grijó, onde a producção da laranja é abundante, e de excellente qualidade, e a cultura soffrivelmente feita, as restantes freguezias não pódem tomar-se como modelo cultural d'esta arvore, antes são muito inferiores. A laranjeira é propagada por sementeira em viveiros. Muitas vezes, e este é o caso mais geral, os lavradores importam de fóra do concelho arvores novas, eximindo-se ao trabalho, e ás despezas, que os viveiros demandam. As laranjeiras são muitas vezes sujeitas a decotes, que mais servem para arruinar e desfeiar a arvore, do que para lhe auxiliar a producção e a belleza. Durante o estio é costume dar-lhes por vezes regas abundantes. As madeiras provenientes dos decótes, são soffrivelmente vendidas, empregadas em obra de marceneria e tamancaria.

Limoeiro. — Quasi sempre cultivado em espaldeira, junto aos muros das quintas, o que o torna susceptivel de maior producção, do que sendo cultivado em pleno campo. Seus productos, e sua cultura estão mui longe de poder gosar uma boa reputação. As espaldeiras raramente se fazem com o cuidado e esmero exigidos, de modo a darem melhores e mais abundantes fructos.

Pereira, maceira, cerejeira.—Tem estas arvores cultura mais extensa que as precedentes, mas não mais perfeita. É feita em pomares e em vergeis. Estas arvores, uma vez plantadas nos logares onde tem de permanecer, são deixadas a si; e apenas soffrem, de quando em quando uma limpeza na superabundancia de seus ramos, a que impropriamente dão o nome de *poda*. Muitas são as variedades de pereiras entre as quaes, a mais abundante, mais estimada, e de melhor qualidade, é a denominada — pera de Amorim — conhecida em Lisboa pelo nome de — lambe-lhe os dedos.

Innumeras são as castas de maceiras e todas mui productivas. É, mesmo uma das arvores fructiferas, que melhor se dá no concelho, e que mais produz. A maçã é objecto de uma soffrivel exportação para fóra do reino, especialmente para Inglaterra.

A cerejeira é arvore pouco abundante, e cultivada com poucos cuidados.

Todas estas arvores são reproduzidas, ou por sementeira, ou por estaca, ou por enxertia. A sementeira ou se faz em pequenos caixotes, ou em taboleiro. A estaca simples é a usada, e planta-se, geralmente, no logar onde tem de ficar. Os enxertos mais usados são: o de racha, o de coroa, e o de escudo.

Pecegueiro, ameixeira, marmelleiro— Não são das arvores mais cultivadas no concelho. O pecegueiro, especialmente é de difficil producção em muitas partes, e os seus fructos, geralmente, não são bons. Talvez cultivado em espaldeiras désse bons resultados, mas systema é este ainda não ensaiado, nem mesmo conhecido. A ameixeira dá-se bem, mas não tem, a não ser n'uma ou n'outra quinta particular, cultura mui aprefeiçoada. O marmelleiro produz bem em toda a parte, e isso faz, talvez, com que d'elle se não trate mui esmeradamente. Estas tres arvores são como as precedentes, reproduzidas pelos tres modos — de sementeira, estaca e enxerto.

Figueira. — Arvore mui vulgar no concelho. Em toda a parte, ao lado da casa do abastado ou da choupana do pobre, vê-se sempre uma figueira. Dá-se muito bem, e é mui productiva. É por estaca que se reproduz. Não é objecto de grandes cuidados, e apenas se lhe dá de quando em quando uma limpeza nos ramos velhos. Planta-se a estaca em qualquer parte, muitas vezes pelos buracos dos muros, que sustentam as terras.

Oliveira.—Arvore pouco cultivada no concelho. Parece não encontrar ali circumstancias favoraveis á sua cultura.

Videira. — A cultura da videira está actualmente em decadencia, devido isto á molestia que a tem atacado n'estes ultimos annos. Cultiva-se em latadas, ou ramadas em volta dos campos junto aos carvalhos, como já notamos quando tratamos desta ultima arvore. É por estaca e mergulhia que se propaga.

O systema de latadas, embarrado, ou enforcado, a que no concelho está sujeita a cultura do vinho, não é, no nosso entender, systema vantajoso; porque, não tendo a vinha aquelles cuidados, que precisa, e não estando em condições, de poder o fructo chegar ao seu completo es-

Digitized by Google

tado de maturação, o vinho é ruim e verde. Além d isto, os lavradores são pouco escrupulosos na escolha do solo, exposição e situação, sendo-lhe indifferente cultivar a vinha em qualqner terreno, a qualquer exposição, e em qualquer logar. A póda que se faz á vinha é tambem uma póda viciosa, porque é, sempre, contra todas as regras estabelecidas, o que concorre para que os productos sejam maus. A cultura da vinha é, inquestionavelmente, uma das mais imperfeitas do concelho.

Culturas herbaceas. — N'este grupo comprehenderemos a cultura dos cereaes, dos prados, das plantas, de raizes carnosas, e das plantas industriaes.

Os cereaes principalmente cultivados no concelho são: o milho, o trigo, o centeio, a cevada e a aveia.

Milho.—Diversas são as variedades de milho usadas no concelho, differindo umas das outras, já pela grossura e altura do colmo, já pela côr e grandeza do grão. Mas as variedades mais commummente cultivadas são: o milho verdeal, ou ilheo, e o milho pombeiro.

Á terra, onde se semêa o milho, dá-se quasi sempre, um só ferro de charrua, esboa-se em seguida com grade de dentes de ferro, e com as costas da mesma se aplaina depois. A sementeira tem logar desde os fins de março até aos fins de junho; nos fins de março para as terras ligeiras; pelos fins de junho, em terras de ribeiras, e nas restevas, ou restolhos, das terras, que no mesmo anno produziram cevada, centeio, trigo, trevo, ou serradella; no intermedio que vae desde os fins de Março até aos fins de junho, semêa-se o milho em todas as outras terras, junto com o linho, entre as cebolas, quando estas começam de amadurecer, e nos regos das margens do trigo, antes d'este ser ceifado.

E' o milho verdeal a variedade empregada nas sementeiras entre o trigo, porque é o que melhor supporta a oppressão das outras plantas em quanto tenro. Esta mesma variedade, ou outras, egualmente altas, são as preferidas para terras de ribeiras, ou campos de regadio.

O milho é semeado a lanço, depois de estrumada e lavrada a terra, e antes de gradada. Se a sementeira é feita em terras, que foram bem adubadas para as hervas em setembro e outubro, então não se adubam de novo para o milho. Nas terras das restevas o milho é sempre semeado sem estrume. Quando o milho tem de quatro a cinco folhas, dá-se-lhe uma sacha funda, e pouco antes do apparecimento do pendão, ou bandeira, recebe uma sacha mais superficial, quasi a aplanar a terra, que se denomina arrenda. A bandeira, ou pendão, corta-se, para alimentação do gado, quando as barbas das maçarocas, ou espigas começam de murchar.

O milho semeado entre o linho, e nos cebolaes, é sachado depois da colheita dessas duas plantas É em março, ou abril, que se semea o milho verdeal nos regos do trigo, sendo sachado depois da ceifa d'este. O milho, n'este ultimo caso, apresenta-se nos primeiros periodos de vegetação, delgado, pouco vigoroso; mas, sachado e regado que seja, depois da ceifa do trigo, desenvolve-se, ganha boa cor verde, e produz como se fôra creado livre.

Devemos advertir, que á terra do cebolal, do linho, e dos regos do trigo, se dá uma cava antes de semeado o milho. A ceifa executa-se desde os meados de agosto até novembro e é a foucinha o instrumento empregado. O colmo corta-se de $0^{m}.9$ a $0^{m},10$ acima da raiz. Tirada a maçaroca ao colmo, e desfolhada, lança-se na eira a seccar por alguns dias, depois do que é malhada a mangoal. Ha porém muitos lavradores, que guardam o milho em espiga dentro de pequenas casas construidas de madeira, e de modo que o ar penetre por todos os lados, a que chamam *canastras* ou *espigueiros*, e só o malham nas vesperas de o vender. Este milho assim conservado, não é atacado pelo gorgulho, nem apodrece, como acontece nas tulhas, ou celeiros, e além de produzir mais farinha, dá mais 10 ou 20 réis em alqueire.

É costume semear, por entre o milho feijão branco, rajado, e frade, e grande quantidade de aboboras porqueiras.

Trigo.— Diversas são as rariedades de trigo cultivadas no concelho, entre as quaes occupam primeiro logar, o trigo gallego, o cevadal e o cedovem.

Em outubro lavra-se, pela primeira vez a terra com o arado, sobre a qual previamente se lançou *mixoalho*, ou outro qualquer estrume. No fim de novembro dá-se segunda lavra, gradea-se e espa-

Digitized by Google

lha-se mais estrume. Preparada assim a terra, semêa-se o trigo a lanço, divide-se o terreno em margens de tres palmos de largo servindo-se para isso do arado, e com a terra que tiram dos sulcos, e que fica ao lado das margens, cobrem-se estas, correndo-as com o ancinho. Em Março, ou Abril, cavam-se os régos á enchada, e semea-se então o milho. Quando o trigo tem 0^{m},35 a 0^{m},40 altura de proximamente, esmonda-se. A ceifa tem logar no mez de junho, e é á foucinha. Ceifado o trigo é lançado na eira e debulhado. Esta operação faz-se a mangoal, em quasi todo o concelho, havendo porém alguns lavradores, em algumas freguezias, que se servem de animaes.

Centeio.—Duas são as variedades mais cultivadas: o gallego, e o barrozo. Os processos culturaes d'este cereal são justamente os mesmos que os do trigo. Deve notar-se, que a variedade gallego se semea em novembro, e a variedade barrozo em setembro, ou outubro. É com o fim de obter um ou dois cortes, antes da granação, para pasto verde do gado, que se semêa mais cedo a ultima variedade.

Cevada.—Semea-se em outubro, preparando a terra como para o milho. Muitas vezes, dá-se antecipadamente uma lavra com o arado, e, em seguida, uma gradagem para aplanar a terra. É n'esta occasião, que se lança o mixoalho, ou a sardinha, se a terra tem de ser adubada com qualquer d'estes dois estrumes. A cevada, antes da granação, soffre dois córtes, um em dezembro, outro em janeiro, cujo producto é destinado á alimentação do gado. Estes córtes dependem da natureza do terreno: se é bom, dá dois córtes; se é mau, apenas dá um.

Aveia.—Tem os mesmos processos que a cevada. Nota-se, porém, que esta graminea cultiva-se mais com o fim de obter herva.

São estas as exclusivas plantas cerealiferas cultivadas no concelho. A mais abundante, e a principal, é o milho. O trigo e o centeio pódem, talvez, julgar-se eguaes em quantidade e em ordem. A cevada e a aveia estão em ultimo logar, sendo a cultura da aveia muito inferior á da cevada.

Prados.—Não ha no concelho prados naturaes. O systema de alimentar o gado pela estabulação, terminou com esta especie de prados, adoptando-se os artificiaes. Estes, nem são permanentes, nem de rotação: não são permanentes, porque a sua duração é limitadissima, e não são de rotação, porque, como atrás mostramos, não há no concelho giro de culturas bem determinado e caracteristico. Os prados artificiaes não permanentes, são; os *lameiros*, que occupam logares importantes em muitas freguezias; e algumas terras, que, depois da ceifa do milho, foram semeadas de hervas.

Os *lameiros* são terras baixas, ricas, que permanecem mais ou menos encharcadas durante uma parte do anno. Estas terras, occupadas, por um certo tempo, com hervas, e isto tem logar durante o inverno e a primavera, são, pelo começo do verão, e quando a agua desappareceu, lavradas e semeadas de milho. É este o milho que se cólhe mais tarde.

Os prados seccos, que produzem durante o inverno, e parte da primavera, são de simplicissima cultura: a terra é estrumada, lavrada, e gradada uma vez. Quando a planta pratense tem de 0,^{m}35 a 0,^{m}40 de altura, pouco mais, pouco menos, dá-se o primeiro córte. Os lameiros, tem, ás vezes, uma lavra e uma estrumada.

É costume, muito geral, aproveitar as terra dos vimiaes, que são lameiros, fazendo-as produzir hervas, havendo, porém, o cuidado de não deixar crescer muito essa herva, crescimento que prejudica os vimes, como já dissemos, tratando d'esta cultura lenhosa.

Os lameiros são quasi sempre prados polyphytos, e mui raramente monophytos Os prados seccos, ora são monophytos, ora polyphytos. As plantas pratenses mais geralmente adoptadas são: o azevem, o trevo, a serradella, a herva molar, e a aveia.

Plantas de raizes carnosas.—Duas são as plantas de raizes carnosas, cuja cultura se faz em maior escala no concelho: os nabos, e as batatas, sendo os nabos em maior escala do que as batatas. Estas servem exclusivamente á alimentação do homem; aquelles, não só tem este destino, mas são actualmente mui applicados, e com grandissimas vantagens, na alimentação do gado bovino.

O nabo (*brasica napa*), semea-se em setembro, ou outubro, depois da ceifa dos milhos, ou em terras, que produziram trigo, cevada, e centeio, ou mesmo

Digitized by Google

nas do milho. Logo depois das primeiras aguas do outono, alastra-se de mixoalho, rapilho, ou estrume de curral, preferindo sempre os dois primeiros; dá-se um ferro á terra, lança-se-lhe a semente, e cobre-se, em seguida, com a grade.

A batata não é usada em grande escala em todas as freguezias. Semêa-se depois do córte das hervas, em janeiro ou fevereiro, e cólhe-se em maio ou junho. A terra para as batatas, dá-se um ou dois ferros de arado, outras vezes, e isto é o mais usual, é convenientemente amanhada e semeada de milho.

A batata poderia produzir muito melhor, e mais abundantemente, se a sua cultura fosse mais cuidadosamente feita.

Plantas Industriaes. — É o linho (*linum usutatissimus*) a unica planta industrial, que por todo o concelho se cultiva, e como fim de se obter a filaça. As variedades mais empregadas são: o linho da terra, o gallego, e o mourisco. A terra é bem lavrada e estrumada, depois dividida em taboleiros. Semêa-se o linho a lanço, e muito basto. É o mez de abril a epocha da sementeira. Antes do abrir das capsulas, colhe-se, e colhe-se arrancando-o; espalha-se logo sobre os taboleiros, e ahi se deixa seccar bem. Quando adquiriu uma côr esbranquiçada, *ripa-se*, para aproveitar a semente; enfeixa-se, e põe-se a curtir em tanques de pedra, ou grandes represas.

Deve notar-se, que a cultura do linho não é cultura mui extensa. Produz-se apenas o necessario para consumo de parte da população rural do concelho.

Horticultura. — Ainda que se possa considerar um dos ramos mais aperfeiçoados do concelho, está, comtudo, mui longe do que podia ser. Pequeno é o numero de horticultores de profissão, e de amadores, que d'este ramo tratam com esmero. N'aquellas freguezias mais visinhas do Porto, onde não escacêam aguas, nem estrumes, dois dos principaes elementos de uma boa horticultura, a perfeição poderia, sem duvida, ser muito maior.

Entre os differentes vegetaes, que são do dominio da horticultura, temos, como mais bem cultivados: os morangos, notaveis pela abundancia, e pela grandeza de volume, que adquirem; as diversas variedades de couves, algumas das quaes tomam gigantescas proporções, taes como — a couve murciana, ou da Saboya (*brassica oleracea viridis crispa*) o repolho ordinario (*brassica oleracea capitata viridis sive albida*), o repolho roxo (*brassica oleracea capitata rubra*), os brocos (*brassica oleracea botrytis cymosa*), a couve flor (*brassica oleracea botrytis cauliflora.*)

A cultura da cebola (*alium cepa*) é uma das mais importantes, tirando-se della vantajosos resultados. A cebola branca é a variedade mais estimada pelo grandissimo volume que adquire. Constitue importante ramo de exportação para Inglaterra.

Muitos outros vegetaes proprios das hortas, e especialmente todos aquelles pertencentes á familia dos cucurbitaceas, são objecto de uma soffrivel cultura no concelho, cultura que não descrevemos detida e minuciosamente, para não sair fóra dos limites d'este trabalho, e mesmo porque ella nada offerece que a torne essencialmente differente do que se executa no resto do reino.

Zootechnia. — O gado bovino, o cavallar, e o suino, são as principaes especies de gado, que no concelho da Gaia mais prendem as attenções dos lavradores. A especie bovina é aquella de que mais extensamente se cuida: o gado cavallar e o suino estão em segundo logar.

Duas raças distinctas de gado bovino possue o concelho: a raça de céva e a raça de trabalho; a primeira pertence á raça do Barrozo, a segunda á raça da Beira. A raça de céva, aquella a que mais exclusivamente se dirigem as attenções dos lavradores, é objecto de uma extensa exportação; a raça de trabalho limita-se ao necessario numero de animaes para os differentes trabalhos ruraes.

No concelho não ha creação de gado bovino; todo elle é importado, e o lavrador não cuida senão de tirar d'elle o maximo producto, já como animaes de trabalho, já como animaes de céva.

A alimentação do gado bovino é por estabulação.

Os estabulos são, regra geral, mal edificados, fóra de todas as boas condições de construcção, e com grave despreso de todos os preceitos hygienicos. Além de muito baixos, estreitos e pouco arejados, são excessivamente immundos. A habitação do gado é quasi sempre, por baixo da habitação do lavrador. Na maioria dos estabulos não ha mangedouras, e o alimento é lançado junto ás paredes do edi-

Digitized by Google

ficio, sem as minimas precauções de limpeza, e de economia.

As hervas de cevada, centeio, e aveia; o trevo, a serradella, a herva molar, são as forragens verdes, que no inverno e na primavera se ministram ao gado bovino, ou estremes, ou misturadas com a palha de milho. As bandeiras do milho, e algumas hervas de lameiros são o alimento mais usado no verão. O penso secco que o gado bovino tem, é a palha de milho. Ha pouco tempo, que os nabos se empregam como forragem.

O gado cavallar não é ramo zootechnico mui importante, nem mui aperfeiçoado. A raça da Beira é a que predomina, e é exclusivamente destinada ao serviço de cavallaria. O tratamento d'estes animaes não é, em geral, nada exemplar: ignorancia absoluta das regras economicas e hygienicas.

Além do penso verde, constituido das mesmas plantas que o do gado bovino, o gado cavallar tem, como penso secco, as palhas de trigo, cevada e painço. O milho é o unico grão que se lhe dá.

O gado suino está nas mesmas circumstancias que as duas especies precedentes. A raça mais usada é a raça do Minho, porcos compridos, pernalteiros e decôr negra. A raça ingleza, que ha annos se introduziu no Porto, parece destinada a substituir a actual. Já hoje ha muito quem a prefira.

Os porcos são alimentados em pocilgar, logares immundissimos, quasi sempre, muitas vezes verdadeiros fócos de infecção

O gado ovino e caprino é em limitadissimo numero, e objecto de mui poucos, ou nenhuns cuidados.

* *

CAITPULO III

Considerações economico-agricolas.

Nos precedentes capitulos historiamos, resumidamente, o que se passa no concelho de Villa Nova de Gaia. Fomos simples narrador de factos. Apreciaremos, agora, alguns dos mais importantes desses factos; e concluiremos o nosso trabalho indicando algumas reformas de que o concelho carece, cuja adopção julgamos vantajosa, e muito em harmonia com a indole particular da localidade.

Da descripção, que fizemos vê-se, que a agricultura do concelho de Gaia é, não só imperfeita, mas em muitos pontos, viciosa; e que os lavradores vivendo na mais cega ignorancia dos bons preceitos, não tiram da terra as recursos, que podem, e devem.

Além dos muitos erros, melhor diremos vicios, que no decurso do nossa narração assignalamos, vicios provenientes do completo desconhecimento de todas as particas modernas e do pertinaz afferro a velharias, dois ha, sobre todos, que serão assumpto principal da nossa analyse. Refere-se um á conservação permanente de certas terras em matto. O outro diz respeito aos afolhamentes.

Devemos advertir, antes de entrar na analyse do primeiro ponto, que a planta principal, a unica, na maioria dos casos, de que taes terras de matto se compoem, é o — tojo (*ulex*). Duas são as variedades deste tojo: uma que cresce até á altura de um metro, ás vezes mais, tem hastes excessivamente duras, e os aculeos mui compridos; a outra, é mais rasteira, de aculeos curtos, mas egualmente dura.

Uma soffrivel porção de terras do concelho está occupada pelo tojo, e, no entender dos lavradores, esta conservação é extremamente necessaria, como auxiliar da producção de estrumes.

Julgamos absurdo o systema. Absurdo, porque a terra permanentemente occupada com tojo, é terra subtrahida a mais rendosa producção; absurdo, porque o estrume proveniente d'este tojo, é um estrume mediocre, mesmo pobre. Concebemos a necessidade instante de augmentar a quantidade de adubos, onde a cultura pelo seu caracter intensivo, d'elles precisa em grande copia, mas o que não concebemos, é que se conservem terras produzindo pouco e mal, quando podem produzir soffrivelmente.

Ainda quanto o tojo fosse muito necessario, ou com o fim de augmentar a quantidade de estrumes, ou mesmo como pastos (o que raramente succede porque as variedades não se prestam a isto), o meio mais rasoavel de o obter era, ou cultival-o entre os pinheiros, ou então, estabelecer um systema de afolhamentos em que elle fosse uma das folhas e não continuar na prejudicialissima pratica de o conservar permanentemente em terras que dariam, sem duvida, mais lucrativa e razoavel cultura.

Digitized by Google

A extincção dos mattos, não diremos de todos, mas pelo menos, de grande parte d'elles, e especialmente, os das terras, que pelas suas qualidades, são susceptiveis de uma outra cultura, é de grandissima necessidade. Estas terras, convenientemente arroteadas, e submettidas a um systema de afolhamento em que o tremoço, ou outro qualquer vegetal, viesse substituir, como estrume, o matto, era, assim o julgamos, o meio mais acertado a seguir, aquelle de que se tirariam maiores, e melhores vantagens.

No paragrapho sobre afolhamentos dissemos, que o agricultor do concelho procurava ter a terra em permanente producção, que não havia systema bem caracterisado de afolhamentos, e, quando o havia, esse era o biennal, Mas, reparando bem no modo porque as terras se cultivam em quasi todo o concelho, facil é descobrir: que, fundamentalmente, o systema biennal de afolhamentos é o unico conhecido; que é quasi sempre, composto de duas plantas gramineas; e que é muitas vezes, acompanhado de uma cultura intercalar.

As seguintes formulas, são aquellas a que, mais geralmente, se pode reduzir o systema biennal seguido:

1.ª

1.º anno—Trigo
2.º anno—Cevada, centeio, ou hervas.

2.ª

1.º anno—Trigo.
Cultura intercalar de milho.
2.º anno—Centeio ou cevada.

3.ª

1.º anno—milho
2.º anno—trigo.

4.ª

1.º anno—*T*rigo, centeio ou cevada.
Cultura intercalar de milho
2.º anno—Nabos, ou trevo, ou hervas.

É sabido, que o systema biennal de afolhamentos, encurtando notavelmente o giro de culturas, as deixá reapparecer na mesma terra em annos alternativos, concorrendo d'esse modo ao enfraquecimento extremo do solo, e, consequentemente, a grande diminuição de riqueza nas colheitas. O systema biennal só poderá pois, admittir-se em terrenos extremamente pingues, que, alem disso, sejam continua e abundantemente estrumados, e onde as culturas sachadas alternem com as que o não são.

É a falta do conhecimento d'estes verdadeiros principios, a falta de uma attenta e escrupulosa observação, que obriga os lavradores do concelho de Gaia a proseguir n'um dos mais graves erros agricolas.

Mas, além do prejuizo proveniente de um afolhamento biennal, acresce mais, como se vê d'algumas das fórmulas expostas, que as plantas, que entram no afolhamento, são quasi sempre plantas extremamente esgotantes, e raramente ha a alternação de uma planta sachada com outra não sachada. Quer dizer, são dois erros em logar de um!

A theorica e a pratica condemnam o systema biennal, e só o admittem, quando se derem circumstancias mui especiaes; e mesmo, dadas essas circumstancias, aconselham a alternação das plantas sachadas com as que o não forem, das esgotantes com as não esgotantes: no concelho de Gaia, não só é absolutamente seguido o afolhamento biennal, e isto em terras pouco proprias, mas muitas vezes, na maioria d'ellas, as plantas sachadas, não alternam com as não sachadas, mas revezam esgotantes com esgotantes.

Ao tratar dos adubos, escrevemos:— *Poucos avaliam o trabalho insano, muitas vezes os sacrificios, a que o lavrador do concelho se sujeita, para obter materiaes com que adubar seus campos. É não só o caracter das terras, mas a natureza da cultura intensiva até aqui seguida, que os obriga a esse trabalho, que lhes impõe esses sacrificios.* Acrescentaremos agora: é o desperdicio proveniente de um pessimo systema de afolhamentos, uma das causas principaes, senão a principal, de todo esse trabalho, de todos esses sacrificios.

Estamos convencido, e não é esta opinião muito seguida, que o concelho obtem hoje estrumes sufficientes para adubar suas terras; mas o ponto principal está no modo de empregar taes adubos. Tal emprego só será rasoavelmente feito, quando o afolhamento biennal fôr extincto, e substituido por outro em que o giro fôr mais extenso, e as folhas convenientemente dispostas. O afolhamento triennal, com quanto não seja um dos

Digitized by Google

mais perfeitos, era, talvez, aquelle que mais conviria á localidade.

Apreciamos, como podemos, e como sabiamos, os dois pontos em que no nosso entender, a agricultura de Gaia principalmente erra. Competia, agora, entrar na analyse d'outras praticas, e mostrar a que inumeros prejuizos estão sujeitos os agricultores d'aquelle concelho. A falta de tempo e, alem disso, os curtos limites d'este escripto, prohibem-nos entrar em mimuciosa analyse, e apenas nos deixarão indicar, entre essas praticas, aquellas, que mais desacertadas nos parecem.

Os systemas de cultivação de arvores fructiferas em vergeis, coisa mui commum ao concelho, e de plantação de carvalhos em volta dos campos, com o fim simultaneo de delimitarem esses campos, e servirem como de tutores á videira, são, assim o julgamos, de pouca ou nenhuma vantagem, diremos mesmo, oppostos aos bons principios economicos e agricolas.

Ainda que os vergeis tenham bons defensores, é nossa convicção intima, que, na maioria dos casos, elles não podem ser vantajosos. É facto demonstrado pela pratica diaria, que nem o fructo da arvore em vergel se póde comparar em bondade ao da arvore cultivada em pomar, nem o producto da planta herbacea, n'esse vergel cultivada, se póde comparar ao da cultivada em campo livre. Os amanhos, de que a planta herbacea precisa, pódem ser nocivos á arvore fructifera, como nocivos á planta herbacea pódem ser os amanhos, que a arvore fructifera requer. Alem d'isto, a sombra que as arvores fazem ás plantas herbaceas, é-lhes damnosa, e tanto mais, quanto mais proximas umas das outras taes arvores estiverem.

Vale mais uma só colheita, e boa, que duas meias colheitas, e más.

Se, pelo que levamos dito, condemnamos, em geral, os vergeis, muito mais condemnaveis são, em particular, a maioria dos que ha no concelho de Gaia. É muito commum ver cultivar n'um vergel uma planta excessivamente estercada e regada: é sabido, e a pratica ainda o demonstra, que a excessiva agua e a excessiva estrumada, não pódem ser senão prejudiciaes á planta arborea. Podemos, sim, obter viçosas e frondentes arvores, mas seus fructos, quando os houver, serão, ainda que volumosos, insipidos e sem valor.

O systema de plantação dos carvalhos em volta dos campos, com o duplo fim de circumscreverem esses campos, e servirem de tutores ás videiras, oppõe-se aos verdadeiros principios economicos e agricolas. A cultura destas duas plantas importa a subtracção de uma certa porção de terra a uma cultura mais proveitosa: os productos da videira e o do carvalho, são tão escassos, que, nem compensam o trabalho de que ambas essas arvores são objecto, nem pagam a renda da terra que occupam.

Terminaremos aqui as nossas observações ácerca de alguns dos principaes factos da nossa descripção, que mais reparo poderiam causar.

Mas, o desenvolvimento progressivo da agricultura de Gaia não está só dependendo da reforma radical destes e de outros processos. Depende de muitas outras coisas.

No primeiro capitulo deste nosso trabalho mostramos o estado de abandono em que estão, pela maior parte, os caminhos vicinaes do concelho.

A este gravissimo mal, que muito prejudica a agricultura, accresce outro não menos grave e prejudicial, qual é o da completa falta de estradas, que ponham em immediato contacto com o centro de consummo algumas freguezias do concelho. Esta falta, tornando mais morosos e difficeis os transportes dos differentes productos agricolas, influe no preço d'elles, e impede sua concorrencia com outros, procedentes de logares mais afastados e estranhos ao concelho.

A falta de machinas e instrumentos agrarios modernos, é ainda uma circumstancia, que muito influe para o atraso agricola do concelho. Taes machinas, concorrendo para facilitar, abreviar e aperfeiçoar todos os trabalhos ruraes, devem influir na quantidade, qualidade e preço desses productos. Mas, n'um concelho, onde a pequena cultura e a pequena propriedade predominam, onde muitas vezes os agricultores, para executarem os differentes trabalhos ruraes, tem de pedir a seus visinhos, emprestadas ou alugadas as precisas machinas, exigir o sacrificio de empregar capitaes na acquisição de machinas modernas, seria impossivel, senão absurdo. Isto, porém, que o pequeno agri-

Digitized by Google

cultor não póde fazer, por lhe faltarem recursos, póde fazel-o a associação. A organisação, pois, de associações, á similhança do que se faz n'outros paizes, que tivessem por fim, mediante razoavel retribuição, fornecer aos agricultores machinas aperfeiçoadas, seria de grandissima vantagem.

Além destas associações, aquellas que levassem em vista a manufactura de certos productos, similhantes ás fructuarias da Suissa, seriam egualmente muito para desejar, e a que muito se presta o caracter do local.

Era ainda pelas associações que se poderiam crear escolas de ensino primario, onde os filhos dos agricultores e dos operarios podessem obter a precisa educação moral e intellectual, que hoje mal e difficilmente obteem.

Damos por concluido o nosso trabalho. Não vae elle exempto de imperfeições, e talvez erros. Do jury, que o ha de julgar, espera o auctor benevolencia e desculpa.

Lisboa, 19 de outubro de 1863.

DIOGO DE MACEDO.

Extracto das partes veterinarias trimestraes, enviadas pelos veterinarios de districto ao conselho especial de veterinaria.

(Julho, agosto, setembro de 1863.)

Districto de Santarem. — O sr. D. A. Saraiva, veterinario d'este districto accusa a manifestação, — nos concelhos de Benavente, Torres Novas, Almeirim e Gollegã, — da hematuria paludosa nas rezes bovinas, «doença que muitas vezes faz o desespero do veterinario do Ribatejo, o qual «apezar da maior solicitude e cuidado no «tratamento dos doentes, e emprego dos «meios therapeuticos que a pratica da localidade lhe tem mostrado mais vantajosos, «ainda assim vê morrer uma boa metade, «pelo menos, dos doentes affectados.» — No concelho do Sardoal grassou a febre carbunculosa (baceira) no gado lanigero e caprino. A circumstancia d'um aturado estio estagnando as aguas dos ribeiros que passam proximo á villa do Sardoal, e muito tambem ao desleixo dos lavradores que, em presença d'um *andaço*, mal attendem ás indicações, prophylalicas e therapeuticas, propostas pelo veterinario do districto, se deve, no dizer d'este veterinario, a grande força com que grassou, e os muitos estragos que causou a enfermidade em questão. — Tambem no concelho de Torres Novas se deram alguns casos de febre carbunculosa, e no mesmo gado; e no concelho de Coruche appareceu o carbunculo symptomatico (lôbega) no gado suino, mas correram quasi que esporadicos todos estes casos e com pouca intensidade.

«São estas as doenças, diz o sr. Saraiva, «as que mais atacaram o gado d'este dis«tricto, que todas ellas teem por causa «as emanações paludosas, e os animaes be«berem aguas estagnadas e corrompidas.

«Removam-se estas causas, e veremos «apparecer em menor escala as doenças «de caracter septico; e a hematuria, pro«veniente por exemplo d'uma grande in«solação, de esforços feitos em grandes «carretos, tornar-se uma doença benigna «e ceder a um leve tratamento antiphlo«gistico.»

Districto de Beja. — Participa o veterinario d'este districto, o sr. Gagliardini, que durante o mez de julho e agosto deram-se no gado cavallar e muar casos de colicas entericas e nephriticas, aguamentos e algumas pneumonias, devidas estas doenças aos fatigantes trabalhos de debulha, á salmeja, insolação e excesso de grão novo que os animaes comiam; — em setembro appareceram affecções do apparelho respiratorio (bronchites anginas e corysas) de pouca gravidade, provenientes da alternativa da temperatura que n'este mez reinou. — No gado bovino manifestaram-se tambem, em julho e agosto, alguns casos de entrite e nephrites agudas, e mesmo de hematuria, principalmente no que era empregado em serviço de debulha; dando-se em setembro como doenças mais frequentes, as retenções de bilis e affecções catarrhosas dos bronchios, dos seios e pontas terminando frequentemente pelo trismo. Offereceram-se tambem alguns casos de hematuria paludosa em diversos concelhos, principalmente nos de Campo de Ourique. — No gado lanigero notaram-se bronchites e corysas occasionadas pela inspiração da poeira ardente dos caminhos, e alguns casos de vertigens; as baceiras essas foram menos frequentes n'este trimestre do que nos correspondentes dos annos anteriores, talvez porque as rezes não se ensanguinhavam em demazia attenta a magreza dos rastolhaes. — No gado caprino occorreram unicamente alguns casos de baceira. — No suino fo-

Digitized by Google

ram doenças mais frequentes, em bacoros e farroupos, as gurmas e peculiàrmente as de fórma thoraxica.

Districto de Aveiro. — Communica o veterinario respectivo, o sr. A. Augusto dos Santos, que no trimestre em questão não se apresentou doença alguma de caracter enzootico ou epizootico, sendo mais frequentes, como esporadicas no gado cavallar, durante o mez de agosto, congestões cerebraes e pulmonares a que succumbiram alguns individuos; e no mez de setembro por occasião da chuva, as corysas e bronchites, mas da caracter benigno. — No gado bovino deram-se nephrites por effeito de aturada e intensa insolação, e appareceram tambem alguns casos de entrefolho. — No gado ovino, quando arrefeceu um pouco e humedeceu o tempo, contaram-se frequentes casos de corysas, que correram benignas pela maior parte. — No gado suino, em quanto duraram os fortes calores de julho e agosto, apresentaram-se algumas anginas gangrenosas, doença que não fez todavia este anno os estragos que soe fazer; occorreram tambem em marrãs que foram castradas n'este tempo, e como consecutivos da castração, alguns casos de peritonitis, fataes na sua maioria.

Districto de Vianna do Castello. — O sr. J. Lino Emilio, participa a manifestação da baceira no gado bovino do concelho de Vianna, freguezia de Areosa e Carrêço, victimando 13 cabeças, e bem assim um caso de hydrophobia; dando-se no mesmo gado pertencente ao concelho da Barca, o apparecimento de alguns casos de *perneira* que é como a baceira uma affecção carbunculosa. — No gado suino d'este mesmo concelho appareceu uma esquinencia maligna, um garrotilho, que fez suas 13 victimas sabidas. — Nos mais concelhos do districto o estado de saude peccuaria correu regular.

Districto do Porto. — Observa o sr. M. Ferreira dos Santos que n'este districto — n'este trimestre, não houve, que lhe constasse enzootia ou epizootia alguma. Notaram-se (na cidade do Porto) frequentes casos de inflamações e congestões cerebraes em cavallos, sendo fataes na sua maioria as inflamações (encephalite, e meningite) e mais benignas as congestões, podendo attribuir-se, umas e outras occasionalmente aos grandes calores do estio e intensa insolação sobre animaes bastante puxados de trabalho; — para o fim do trimestre manifestaram-se tambem nos cavallos frequentes casos de angina, bronchites, corysas, as quaes procedendo em boa parte dos grandes nevoeiros que reinaram e a que succedia intenso calor, eram na sua maioria de caracter benigno, cedendo a um tratamento simples, tornando-se apenas refractarias algumas corysas que degeneravam as mais das vezes em mormo. Aponta ainda o sr. Santos com mui frequente n'esta especie de gado, e por este tempo, as colicas por indigestão de viandas e impressão d'agua fria estando os animaes suados. — No gado bovino manifestaram-se repetidos casos de meteorismo que desappareceram quasi sem tratamento. — No gado suino e lanigero, não lhe constou ter occorrido doenças de consideração.

Vemos d'estas partes, que no trimestre em questão não occorreu em ponto algum dos districtos citados, enzootia ou epizootia de consideração; — que as doenças reinantes foram as proprias da quadra e da influencia das localidades sendo as peiores de todas ellas as de essência carbunculosa, que se offereceram este anno em quasi todos os districtos, mas com mais intensidade no de Santarem e Vianna do Castello sobre tudo nos logares onde existiam foccos de emanações miasmaticas. É um aviso importante para se cuidar em annullar, tanto quanto possivel, similhantes foccos de infecção que levantam de si elementos de lethalidade não só para a vida do homem, senão dos animaes que o servem, causando assim um prejuizo consideravel na fortuna publica do paiz.

L...

PARTE OFFICIAL

Relatorio sobre a exposição de gado, que na conformidade do decreto de 16 de dezembro de 1852, e respectivas disposições regulamentares de 2 de março de 1854, teve logar no Districto de Vizeu, no anno de 1863.

OCCORRENCIAS MAIS NOTAVEIS DA EXPOSIÇÃO

Uma das mais imperiosas necessidades nacionaes, a que o governo de Sua Magestade procura satisfazer com empenho para fomentar a agricultura, é sem duvida a exposição dos gados, para por este modo desenvolver a industria pecuaria,

Digitized by Google

que póde constituir, senão a maior, pelo menos uma das maiores fontes de riqueza d'este paiz.

Parecia pois, que estes povos, abandonando a rotina, e os velhos usos dos seus antepassados, acolheriam com vontade tão util innovação, — não tem succedido assim — apezar das providencias tomadas para que ás differentes exposições, que se teem celebrado n'este districto, concorra o maior numero de exemplares nas circumstancias especificadas na lei, diminuto tem sido sempre o numero d'elles apresentado ao exame, e apreciação do jury.

Nos dias 17, e 19 do mez de Setembro ultimo, e no local denomido—*Arrabalde* — proximo ao campo da feira de S. Matheus, celebrou-se n'esta cidade a exposição na conformidade do decreto de 16 de dezembro de 1852, e regulamento respectivo, depois de se terem afixado com a devida antecipação os competentes editaes.

No primeiro dia concorreu um exemplar de raça bovina, que mereceu apenas ser premiado pelo respectivo jury com um diploma de menção honrosa.

Das especies ovina e suina, nenhum exemplar compareceu.

No segundo dia foram exhibidos quatro exemplares, sendo um da raça cavallar, e tres da muar, conferindo-se o segundo e terceiro premio aos creadores dos dois animaes da ultima raça, não merecendo os demais, premio pecuniario, ou menção honrosa,—o que tudo consta dos mappas adjuntos — A, B, C, D, E.

Este resultado tão pouco satisfatorio, ainda que superior ao dos ultimos annos, em que apenas concorreu um unico individuo das especies admittidas, que merecesse ser premiado, revela evidentemente o pouco cuidado que os creadores dão ao aperfeiçoamento das raças de que se trata—o que sem duvida é devido, em grande parte, ao pouco ou nenhum conhecimento que elles teem dos methodos das creações, bem como dos typos que devem precisamente ser apresentados de preferencia ao exame do jury, e tambem á falta sensivel de prados artificiaes ou naturaes que se observa geralmente n'este districto.

Tenho como certo, que a industriá pecuaria jamais fructificará aqui (bem como na maxima parte dos demais districtos do reino) e caminhará com o preciso desenvolvimento para d'ella se colherem os resultados vantajosos, que se poderia esperar, sem que o governo de Sua Magestade, continuando a ter este objecto na sua consideração, julgue dever tomar a sua iniciativa no estabelecimento de caudellarias nos pontos que mais convenientes pareçam, o que se poderia fazer sem sensivel gravame para o thesouro, sendo a respectiva despeza custeada pelos cofres das juntas, continuando a ser, como é, obrigatoria, teria mais voluntaria annuencia da parte d'estes corpos collectivos, attenta a immediata e efficaz vantagem que d'ella necessariamente resultaria, principalmente, sendo, como é de esperar que seja auxiliada pelo governo com a acquisição para tão uteis estabelecimentos de cavallos normandos, carneiros merinos, porcos inglezes, etc. etc.

Por este modo se colheriam os proficuos resultados, que se teem em vista, em beneficio do paiz, ao menos no meu humilde modo de ver.

ASPECTO QUE APRESENTA ESTA INDUSTRIA

Como os differentes creadores que concorreram á exposição não informassem cabalmente sobre o aspecto que apresenta a industria pecuaria n'este districto, exigi, que os administradores me informassem a este respeito, e em resultado dos esclarecimentos colhidos, offerece-se-me informar o seguinte, sobre esta parte do relatorio, como é ordenado no artigo 22 do regulamento de 2 de março de 1854.

Armamar. — Em todas as freguezias d'este concelho os lavradores occupam-se exclusivamente da creação de gado lanigero, de modo que a industria pecuaria, pelo que respeita ás mais especies mencionadas na lei, é ali desconhecida.

Carregal.—N'este concelho, vae-se desenvolvendo a creação do gado suino, e já alguns moradores teem adquido raças estrangeiras, havendo esperança de que esta especie se chegue a aperfeiçoar.

Castro Daire. — Este concelho em geral, pobre de terrenos proprios para pastagens, e portanto carecedor de lameiros naturaes e artificiaes, não póde prestar-se á creação de gados, e conseguintemente a industria pecuaria não tem ali desenvolvimento.

St.ª Comba Dão.—Os moradores d'este

Digitized by Google

concelho dedicam-se á creação do gado lanigero, caprino e suino, não tendo a d'esta ultima especie soffrido diminuição nem augmento sensivel, e nem se trata de aperfeiçoar a raça.

Fraguas.—O aspecto que apresentam as creações de gado vaccum, cavallar, muar, asinino e suino, é regular e promettedor pela abundancia das mesmas creações, uma das principaes fontes de riqueza d'este concelho, mas não se tem cuidado do apuramento das raças.

S. João d'Arêas.—O estado das creações do gado é regular, pois, poucos são os habitantes d'este concelho, que não tenham gado, e tratem de promover a sua creação, porém não cuidam do aperfeiçoamento das raças.

S. João da Pesqueira.—A creação do gado ovino, acha-se ali desenvolvida em grande escala, para o que muito concorre a abundancia de pastagens:—a do cavallar, muar, asinino e bovino é insignificante, por que a maior parte d'estes animaes são comprados pelos lavradores, e proprietarios, já no estado de poderem ser empregados nos differentes trabalhos para que são proprios.

Lamego.—Não ha creadores de gado n'este concelho, já porque os proprietarios e lavradores se limitam a compral-o para seus usos e serviços, já mesmo porque não podia promover-se a sua creação em consequencia da falta de pastagens.

Mangoalde.— N'este concelho observa-se tendencia para as creações de gado, e algum cuidado no melhoramento das raças.

Não ha manadas d'egoas para creação; ha porém muitas de serviço e creação que vão dando potros.

Do gado muar e asinino ha poucos creadores.

Da creação do gado bovino, trata-se com mais cuidado; vem de fóra grandes manadas de bezerros, muitos dos quaes depois de creados, são vendidos para o centro do reino principalmente.

Moradores ha, que teem mandado vir do Porto alguns casaes de porcos das raças inglezas, de modo que esta especie vae-se desenvolveudo.

Não pode, porém, dar-se grande desenvolvimento, esta industria, em consequencia da falta de pastos naturaes e artificiaes.

Moimenta da Beira.—Ha alguns creadores de gado bovino em pequena escala, mas que não cuidam de apurar e melhorar a raça.

Mort'agua—A creação do gado de todas as especies é má á excepção da do gado bovino, e muar, que comprado novo, nos mercados de Mangoalde e Vizeu, se vende, depois de creado nos mesmos mercados, e é muito procurado pela sua boa qualidade.

Mondim e Nellas—A industria pecuaria é quasi desconhecida n'estes concelhos; apenas apparece algum lavrador, que se occupa da creação de gado bovino, cavallar, ou muar para seus usos.

Oliveira de Frades, e Penalva do Castelo.—Apesar da falta de pastos que geralmente tem havido n'estes concelhos, o estado da creação é bom, com especialidade a do gado bovino, e muar, no primeiro, onde esta industria é um ramo de bastante riqueza para os seus habitantes, que comtudo não tratam de a aperfeiçoar.

S. Pedro do Sul.—A creação do gado é uma das fontes de riqueza d'este concelho, notando-se tendencias para o aperfeiçoamento das raças.

Penedono.—O estado das creações do gado cavallar, muar e asinino apresenta um aspecto pouco lisongeiro, proveniente da falta de boas raças, por quanto havendo n'este concelho uma caudellaria, só n'ella servem cavallos aleijados e de raça muito inferior.

Do gado ovino apparecem raças mais apuradas, sendo a lãa de mui boa qualidade.

Resende.—Os lavradores d'este concelho occupam-se da creação de gado bovino unicamente para o seu serviço.

Sátam.—A creação de gado cavallar, muar e bovino, constituindo uma das maiores fontes da riqueza deste concelho, augmenta successivamente, tendendo esta industria para muito desenvolvimento.

Sermancelhe.—N'este concelho ha mui poucos creadores de gado, á excepção do lanigero, de que os lavradores tiram grande proveito pela venda da lã para as fabricas nacionaes.

Sinfães.—A industria pecuaria tem merecido sempre a attenção dos moradores d'este concelho, especialmente a do gado ovino, por ser esta especie mais propria para se apascentar nas suas terras montanhosas, e pela grande procura das lãs para as fabricas.

Digitized by Google

Ha bastantes creadores de gado vaccum, e mais haveria, se o terreno offerecesse abundancia de pastagens, e do suino, mas unicamente para abastecimento do concelho.

Toboaço e Tarouca.—O estado das creações e o aspecto da industria pecuaria n'estes concelhos é pouco lisongeiro, especialmente no primeiro, por isso que grande parte da sua área é occupada por vinhedos, e o resto pela pequena cultura; do segundo porém, o gado suino, é creado em grande escala, e com o maior cuidado, para ser vendido nas feiras d'aquella Villa, e de Lamego.

Tondella, Vizeu, e Vouséllа.—A industria pecuaria n'estes concelhos tem apresentado mui pouco desenvolvimento, sendo comtudo certo, que no de Vizeu se dedicam os seus moradores com cuidado á creação do gado vaccum, suino e muar que apresenta bom aspecto.

Governo civil de Vizeu, 27 d'outubro de 1863.

O governador civil.

FRANCISCO GOMES ALMEIDA BRANQUINHO.

CHRONICA AGRICOLA

LISBOA 20 DE DEZEMBRO

Começamos esta chronica, pelo cumprimento do triste dever de pagar um tributo de saudade á memoria do nosso estimavel amigo, e digno collaborador, o sr. dr. Izidoro Emilio Baptista.

No dia 18 do corrente foram os seus restos mortaes depositados no cemiterio dos Prazeres.

Era natural de Goa, e fôra mandado pelos Estados da India estudar a Portugal.

Frequentou em Coimbra, com muita distincção as faculdades de mathematica, philosophia, e medicina. Foi a França concluir a sua instrucção scientifica, e voltou a Portugal, munido dos mais amplos conhecimentos das sciencias naturaes.

Era lente da escola polytechnica; vogal do conselho e inspector de minas, no ministerio das obras publicas; socio da academia real das sciencias; e foi por algum tempo lente do instituto agricola, logar que renunciou. Desempenhou varias commissões de serviço publico, a que nunca se negava. A sua probidade era inabalavel, e exemplar a benevolencia dos seus sentimentos. A nobre ambição da sciencia dominava todos os actos da sua vida. Esquecido do proverbio *Non affligas temetipsum in consilio tuo,* deixou-se submergir nos abysmos da meditação. Os orgãos materiaes do pensamento não poderam resistir ao exercicio violento a que elle os condemnava. Foi victima da paixão do estudo. A sua morte prematura foi uma grande perda para a sciencia, para a patria, para a sua familia, e para os seus amigos.

Poucos dias faltam para se abrirem as camaras legislativas. É a ellas que incumbe prover de remedio ás necessidades publicas, que não são poucas. Pelo lado, que nós mais as sentimos, é que menos esperanças temos de as ver attendidas. Diz-se geralmente que todos os ramos de administração publica carecem de grande reformação. Seja assim. Porém o que mais urge é tratar de melhorar as condições da nossa agricultura, que é a origem da riqueza nacional.

Ha muito que alto bradamos, para que a nossa voz se ouça, desde as regiões do throno, até aos lares do mais pobre cultivador. A obra da nossa regeneração agricola é tão grandiosa, que depende da harmonia de todas as vontades, da luz de todas as intelligencias, do poder de todos os braços, em summa, do concurso unanime de todas as forças activas do paiz.

A causa é commum, devem os sacrificios repartir-se na proporção dos interesses, que a cada qual hão de tocar. É uma finta geral, de que ninguem deve ser exceptuado. Concorramos pois todos, cada um na parte que lhe pertencer, para pagar o tributo da nossa cooperação sincera, e efficaz, exigido pela instante necessidade dos melhoramentos agricolas.

Temos contraido uma enorme divida publica, como poderemos satisfazer aos encargos que d'ella nos resultam, se não inscrevermos novos valores no inventario da riqueza nacional?

Ha sobre todas as necessidades uma, que repetidas vezes temos apontado, e que reclama as mais serias attenções da parte dos poderes publicos. Os terrenos de maior producção, que nós possuimos, são os val-

Digitized by Google

les dos nossos rios. É vergonha dizel-o, mas é uma verdade, que durante o regimen antigo, não se descuravam assim os interesses communs desta ordem. Todos os terrenos, sujeitos ás innundações e invasões das aguas torrenciaes, tinham sobre si a vigilancia da auctoridade publica, representada por administrações locaes, ou geraes, encarregadas da execução de regulamentos, tendentes a evitar os males causados pelas cheias, ou a remedial-os depois de causados.

Ahi está a bella e fertil veiga de Chaves, offerecendo um triste documento da verdade do que acabamos de escrever.

No principio deste seculo começou o Tamega a desviar-se do seu leito, e a corroer os terrenos adjacentes. Acudiu então a auctoridade publica, e construiu-se uma estacada, que obrigou por algum tempo o rio a mover-se pelo seu primittivo leito. Passados annos inutilisou-se a estacada, e as aguas do rio ganharam de novo a antiga tendencia, e hoje ameaçam a veiga, com a mais completa ruina, se não se lhe acudir com as obras indispensaveis, que já foram projectadas e orçadas por um distincto engenheiro. Sabemos de certo que o sr. duque de Loulé, que muito se interessa pelos melhoramentos agricolas do paiz, está resolvido a mandar fazer a obra do encanamento do Tamega, acto que lhe grangeará o reconhecimento publico dos habitantes de Chaves, e suas visinhanças.

As nações que já são ricas, não se cançam de promover os aperfeiçoamentos da sua agricultura: nós que somos ainda pobres, que nos acontecerá se deixarmos perder o que temos?

A escola central, e superior de agricultura de Hespanha, installada, ha alguns annos na *Flamenca*, acaba de tranferir-se para o *Real sitio de Aranjuez*. S. M. a rainha abrindo mão generosa, poz á disposição do digno director da escola, o sr. D. Agustin Pascoal, a parte do palacio, jardins, pomares, hortas e terrenos lavradios, que forem necessarios para a fundação d'aquelle esperançoso estabelecimento. Qual é a verdadeira significação d'este acto da rainha de Hespanha? A agricultura é a base mais solida, para se firmar o throno dos monarchas, a principal mina de riqueza, para sustentar o esplendor da realeza, a mais forte muralha, para defender a independencia das nações.

Sabemos que a iniciativa do benemerito governador civil de Evora, ácerca da exposição agricola do Alemtejo, vae ser efficazmente secundada pelos seus dignos collegas de Beja e Portalegre. O sr. duque de Loulé, que presta, sempre de bom grado, o seu illustrado apoio a todas as idéas de progresso agricola, prometteu coadjuvar a exposição alemtejana, com todos os meios de que o governo podesse dispor.

É provavel, que para esse tempo já se possam inaugurar as corridas de cavallos. Será mais um incentivo para a concorrencia, e brilho da grande festa transtagana.

Nos ultimos dias do mez proximo passado realisou-se a exposição agricola e industrial de Angra do Heroismo, na ilha Terceira. Foi uma festa digna do fim que lhe deu origem, e da terra que a celebrou. O sr. Jacome de Bruges, distincto governador civil do districto, concebeu e realisou aquella funcção de um modo honroso para a sua illustrada iniciativa. Trataremos mais de espaço deste interessante assumpto.

Publicamos em logar competente o relatorio da exposição annual de gados, no districto de Vizeu.

É um documento que patentea os bons e esclarecidos desejos do sr. Branquinho Feio.

Logo que fomos nomeados para reger a repartição de agricultura, tratamos de procurar o archivo das antigas coudelarias, onde suppunhamos que existiriam curiosos esclarecimentos, ácerca da producção cavallar d'aquelles tempos. Foram infructuosos os nossos esforços, até que ultimamente nos informou um amigo nosso, de que no pateo das Vaccas, jazia o cartorio da junta dos tres-estados, e que lá havia muitos papeis, relativos ás coudelarias.

Obtivemos a competente auctorisação, para penetrar, permitta-se-nos a expressão, n'aquelle *palheiro de papeis*, e soubemos então, que parte do referido cartorio fôra transferido para as casas contiguas ao jardim botanico da Ajuda. Lá nos dirigimos, com o nosso estimavel amigo, e infatigavel prescrutador das coisas hippicas do paiz, o sr. Silvestre Bernardo Lima, e tivemos a satisfação de encontrar grande copia de documentos, que já se acham desde hontem entregues á repartição de agricultura; concorrendo

Digitized by Google

muito, para isso, a boa vontade, e zelosa discrição do sr. Jorge Om, archivista mór do ministerio da guerra. Do pouco que temos podido folhear, já não damos o tempo por mal empregado, tendo encontrado collecções, quasi completas, de *listas*, que assim se chamavam, segundo o regimento das coudelarias, as relações estatisticas da existencia, e movimento do gado cavallar, em cada uma das superintendencias, em que o reino estava dividido, com referencia á administração das coudelarias. É realmente lamentavel o desmazelo, com que temos deixado correr a mão do tempo sobre os mais preciosos elementos da nossa historia economica. Ha muito que se deveria ter encarregado a homens competentes a collecção de todos os documentos antigos, dispersos por esses cartorios e archivos, enterrados no pó, e apenas salvos pela simples casualidade. Uma exhumação desses ossos documentaes, confiada a mão intelligente, poderia ainda servir, como servem os fosseis ao geologo, para atar muitas ligações historicas, do passado com o presente, quebrados pela nossa imperdoavel incuria. Vamos continuar no cartorio da junta dos tres-estados a exploração sobre outros assumptos da competencia da repartição de agricultura, trabalho de que estão encarregados dois intelligentes empregados, que a ella pertencem.

Concluiremos, chamando a attenção dos nossos leitores sobre o cathalogo de plantas, principiado a publicar no numero antecedente do *Archivo Rural*, pelo nosso amigo, o sr. Bento Antonio Alves. Affiançamos a probidade e intelligencia deste distincto florista, e arboricultor portuguez.

R. DE MORAES SOARES.

PARTES AGRICOLAS

Leiria 10 de dezembro. — As searas já nascidas sentem-se geralmente da falta de agua. As sementeiras não podem continuar em algumas localidades por estarem seccas as terras. Os olivaes produziram pouca azeitona.

PREÇOS CORRENTES DOS PRODUCTOS AGRICOLAS

2.ª quinzena de Novembro de 1862

MERCADOS	CEREAES — ALQUEIRE DO MERCADO				MEDIDA METRICA	MERCADOS	LEGUMES E BATATAS — ALQUEIRE DO MERCADO			MEDIDA METRICA
	TRIGO	MILHO	CENTEIO	CEVADA	Lit. Cent.		FEIJÃO	FAVA	BATATA	Lit. Cent.
Bragança	593	—	467	—	13,98	Bragança	—	—	120	13,98
Chaves	682	410	417	—	14,98	Chaves	830	—	115	14,98
Villa Real	848	577	570	400	15,68	Villa Real	973	1200	232	15,68
Amarante	910	625	590	385	19,34	Amarante	825	580	220	19,32
Porto	870	600	540	490	17,45	Porto	728	800	510	17,45
Villa do Conde	860	560	520	500	17,34	Villa do Conde	630	—	320	17,34
Braga	—	—	—	—	16,00	Braga	—	—	—	16,01
Guimarães	—	—	—	—	19,32	Guimarães	—	—	—	19,32
Caminha	1:100	600	650	650	20,68	Caminha	986	—	320	20,68
V. do Castello	900	490	440	490	17,35	V. do Castello	780	—	360	17,35
Aveiro	690	520	550	320	13,16	Aveiro	550	300	200	13,16
Coimbra	—	—	—	—	13,10	Coimbra	—	—	—	13,10
Lamego	835	565	565	420	15,60	Lamego	877	—	250	15,60
Vizeu	600	480	420	300	14,80	Vizeu	560	—	240	14,80
Guarda	597	460	415	280	14,43	Guarda	603	—	240	14,43
Pinhel	560	410	385	—	13,32	Pinhel	—	—	140	13,32
Cast.º-Branco	550	480	520	—	14,82	Cast.º Branco	600	—	200	14,82
Covilhã	780	480	540	360	15,76	Covilhã	699	—	230	14,76
Leiria	620	450	400	380	13,76	Leiria	473	490	220	13,76
Abrantes	556	440	420	360	14,15	Abrantes	600	—	240	14,15
Alcacer do Sal	642	460	420	400	14,20	Alcacer do Sal	—	—	—	14,20
Lisboa	663	436	435	340	13,80	Lisboa	616	360	—	13,80
Setubal	683	440	360	320	13,18	Setubal	—	—	—	13,18
Evora	610	450	400	340	13,46	Evora	933	600	240	13,46
Elvas	—	—	—	—	13,24	Elvas	—	—	—	13,10
Portalegre	—	—	—	—	13,20	Portalegre	—	—	—	13,20
Béja	—	—	—	—	13,34	Béja	—	—	—	13,34
Mertola	—	—	—	—	16,34	Mertola	—	—	—	16,34
Faro	850	850	700	550	16,28	Faro	1:175	750	250	16,28
Lagos	700	600	—	400	13,40	Lagos	725	500	—	13,30
Tavira	773	690	550	500	13,60	Tavira	1:035	725	250	13,60

Digitized by Google

MERCADOS	LIQUIDOS — ALMUDE DO MERCADO — VINHO	ALMUDE DO MERCADO — AZEITE	MEDIDA METRICA — Lit. Cent.
Bragança....	1:440	6:200	25,80
Chaves.....	1:575	5:495	25,20
Villa Real....	1:440	7:000	28,80
Amarante....	1:800	5:250	24,37
Porto.....	3:840	5.325	25,20
Villa do Conde	2:400	5:800	26,64
Braga.....	—	—	23,98
Guimarães...	—	—	24,37
Caminha.....	1:200	5:900	24,00
V. do Castello	1:400	5:100	22,92
Aveiro.....	1:440	3:000	17,06
Coimbra.....	—	—	16,75
Lamego	1:980	5:650	24,30
Vizeu.....	1:400	5.100	25,00
Guarda.....	1:600	4:800	22,60
Pinhel.....	800	4:000	19,20
Cast. Branco.	1:000	5:200	25,00
Covilhã.....	1:800	4:800	24,00
Leiria.....	550	3:300	16,80
Abrantes.....	900	3:290	17,64
Alcacer do Sal	—	—	19.68
Lisboa.....	1:500	4:250	16,95
Setubal.....	—	—	15,36
Evora.....	1:200	3:200	17,02
Elvas	—	—	17,76
Portalegre...	—	—	22,56
Béja	—	—	16,68
Mertola.....	—	—	21,60
Faro.....	1:500	4:500	18,48
Lagos.....	1:440	—	17,16
Tavira... ...	1:700	3:650	17,40

PREÇOS CORRENTES DOS CEREAES

DOS PRINCIPAES MERCADOS

2.ª QUINZENA DE NOVEMBRO DE 1903

Por hectolitro (7,24 alq., medida de Lisboa)

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual	TRIGO — P. medio	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Allemanha					
Stettin.....	4:500	4:455	3:240	2:923	2:700
Colonia.....	3:915	3:825	3:015	—	—
Hamburgo....	4:059	4:680	3:240	3:330	2:700
Moguncia....	4:572	—	3:510	3:276	2:340
Belgica					
Bruxellas....	—	4:464	2:871	—	2:853
Antuerpia ...	—	—	—	—	—
Gand.....	—	4:302	2:916	3:132	3:069
Lovania.....	—	4:338	2:844	3:590	2:745
Mons.....	—	4:428	2:916	3:060	2:790
Estados-Un.					
New-York....	4:770	4:410	2:880	—	—
Egypto					
Alexandria...	3:042	2:790	—	2:160	—
Smyrna.....	—	—	—	—	—
França					
Paris.....	4:203	4:050	2:736	2:961	2 754
Ruão.....	4:230	3:870	2:565	3:393	3:240
Nantes.....	4:158	4:068	2:700	2:835	2:520
Lyão.....	4:140	4:095	2:520	3:150	2:700
Marselha.....	5:112	4:455	2:700	2:340	2:691
Argel.....	4:320	3:600	—	2:340	2:520
Hespanha					
Barcelona....	—	—	—	—	—
Santander...	7:335	7:290	—	—	—
Valladolid...	—	—	—	—	—

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual.	TRIGO — P. med.	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Hollanda					
Amsterdam..	5:031	4:914	3:339	3:753	—
Inglaterra					
Londres.....	4:770	4:680	3:258	3:285	2:880
Liverpool....	—	—	—	—	—
Italia					
Turim.....	4:860	4:626	2:970	3:015	3:825
Milão.....	4:626	4:392	2:889	—	2:844
Portugal					
Lisboa.....	—	—	—	—	—
Porto.....	5:386	4:985	3:094	2:807	—
Russia					
S. Petersburgo	4:680	4:320	4:095	—	2:970
Odessa	4.275	3:492	2:160	1:800	2:520
Suissa					
Bazilea.....	4:680	4:500	—	—	—
Zurich.....	—	5:220	—	—	—

PRAÇA DE LISBOA

ESTADO DO MERCADO EM 12 DE DEZEMBRO

Trigo do reino rijo	580	650	o alq. ou 13,80 litro
» » molle	650	720	» »
» das ilhas....	450	560	» »
» estrangeiro .	600	640	» »
Milho do reino....	440	480	» »
» das ilhas....	320	340	» »
Cevada.....	320	340	» »
Centeio...	380	400	» »
Azeite...	3:900		o alm. ou 16,95 lit.
Vinho tinto.....	65:000	75:000	a pipa.
» branco.....	75:000	85:000	»
Vinagre tinto.....	32:000	36:000	»

Aguardente de 30 graus (encascada).....	138:000	a 144:000	pipa
Amendoa em miolo doce do Algarve.....	3:330	a 3:400	14,688 k.
Amendoa em casca couca	900	950	13,80 lit.
» dita molar....	700	a 750	»
Arroz nacional.....	1:150	1:300	14,688 k.
Batatas.....	260	a 300	»
Carne de vacca (6 arrob.)	—	10:000	barril
Dita de porco (6 arrob.)	—	20:000	»
Cera branca em grumo.	380	400	459gr.
Chouriços.....	5:000	5:200	14,688 k.
Paios	—	900	duzia
Presuntos.....	4:200	4:400	14,688 k.
Toucinho (barril).....	3:800	a 4:000	»
Cebollas.....	70	80	mólho
Cortiça 1.ª qualidade de 1 poll. para cima.....	7:200	a 9:600	58,762 k.
Dita 2.ª qual. de 1 poll. para cima	3:000	a 4:000	»
Dita delgada fina 3/4 até 1 poll.....	5:000	a 7:000	»
Dita ordin. para pesca..	1:600	a 2:200	»
Farinha de trigo	8:500	9:500	»
Figos do Algarve comad.	725	a 775	14,688 k.
Ditos brancos.	625	675	
Laranjas doces	—	a 2.600	cx.ª p.
Sarro de vinho tinto ...	—	4:500	14,688 k.
» » branco..	4:900	—	»
Sal.....	—	1:800	»

PREÇOS DOS SEGUINTES GENEROS EM LISBOA

EM 12 DE DEZEMBRO

Carne de vacca.....	kilog.	270
» de vitella.....	»	320
» de carneiro.....	»	200
» de porco.....	»	300
Pão de trigo de 1.ª qualidade.....	1/2	50
Dito de 2.ª dita	»	45
Dito	»	40

Digitized by Google

OBSERVATORIO METEOROLOGICO DO INFANTE D. LUIZ, NA ESCÓLA POLYTECHNICA

RESUMO MENSAL

EPOCA	BAROMETRO	THERMOMETRO							PSYCHRÓMETRO	UDÓGRAPHO	ANEMÓGRAPHO		OZONÓMETRO	SERENIDADE DO CEO
1863 Novembro	Pressão do ar	Temperatura ao ar e na relva												
	Altura correcta A	Maxima á sombra	Minima á sombra	Variação diurna	Media do dia	Maxima na relva	Minima na relva	Variação diurna	Grau de humidade do ar A	Altura da agua pluvial	Rumos do vento B	Sua velocidade C	Medias diurnas	Medias diurnas A
Décadas	Millimetros	Gráos centesimaes							Por 100	Millimetros	Predominantes	Kilometros	Graus med.	Graus med.
Medias da 1.ª	758,40	29,10	17,79	11,31	23,44	45,40	14,25	31,15	56,39	0,0	NNO.	14,99	3,35	8,8
» da 2.ª	756,29	28,75	17,69	11,06	23,22	48,70	14,22	34,48	50,16	0,0	NNO	20,95	3,72	9,4
» da 3.ª	755,34	25,32	16,67	8,65	21,00	40,06	13,82	26,24	62,50	50,0	q. q. NO. e SO	15,48	4,61	6,8
Medias do mez	756,63	27,65	17,36	10,28	22,50	45,05	14,15	30,90	56,55	50,0	NNO.	17,09	3,92	8,3

		PRESSÃO		HUMIDADE	
Extremas do mez.	Maxima (das 4 épocas diarias)	759,95 em 3 ás 9 m.		—95,1 em 26 ás 9 n.	
	Minima	747,67 » 27 ás 3 t.		—19,8 » 9 ao m. d.	
	Variação maxima	12,28		75,3	

TEMPERATURAS MAXIMAS E MINIMAS ABSOLUTAS			
Á sombra	34,0 em 8	Na relva Maxima	54,4 em 13
»	14,0 em 30	Minima	10,6 » 29
Var. max.	20,0	Var. max.	43,8

Irradiação nocturna. Differença *media mensal* do thermometro de minimo habitual ao da relva 3,21.
Dias mais ou menos *ventosos*: 5, 6, 9, 10, 13, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 31.
Dias de *chuva* ou *chuvisco*: 1, 25, 26, 27, 28, 30.
Relampagos em 26.

A Deduzida das medias das 4 observações diarias. — B Predominantes dos rumos registados de duas em duas horas. — C São os numeros medios dos kilometros percorridos pelo vento em cada hora.

N. Para mais esclarecimentos podem ver as Notas que se publicam no *Diario de Lisboa* com os *Quadros* dos trabalhos d'este Observatorio.

Lisboa — Dezembro de 1863.

Director — *Fradesso da Silveira.*

Digitized by Google

Os redactores do *Archivo Rural* resolveram offerecer uma collecção completa d'este jornal ao auctor da *Felicidade pela Agricultura*. Por accordo dos meus collegas, coube-me a mim a honra de escrever a carta, que acompanhava a remessa, e a de receber a resposta d'ella. Por considerações, fundadas nos sentimentos de modestia, eu não podia oppor-me á publicação de um documento, que testemunha os serviços prestados á agricultura, pelos meus collegas, e que, sendo uma insigne recompensa d'esses serviços, é ao mesmo tempo um titulo de honra, para as paginas do *Archivo Rural*.

Na parte que me toca, cumpre-me observar, que na republica das lettras, ha tambem dictadores, e Cesares. Não são elles como os da antiga Roma, alçados nos escudos das legiões; é o talento, e a sabedoria, que os engrandece, e eleva, é o reconhecimento, o respeito, e a admiração, que os investe nos supremos cargos da magistratura litteraria. O sr. Antonio Feliciano de Castilho occupa um d'estes cargos, e eu submetto-me aos actos da sua auctoridade intellectual, com quanto reconheça, que para commigo, é exercida com generosas demasias.

R. de Moraes Soares.

Ill.mo e Ex.mo Sr.

Juntamente com a obsequiosa carta de v. ex.ª recebi a collecção, com que v. ex.ª e os seus dignos consocios me prendaram, do *Archivo Rural*.

Como poderei eu agradecer estes dois presentes? A carta é para mim uma corôa, gratuita e graciosamente offertada por quem nestas materias adquiriu já direito de as conferir; o livro é um monumento não só do saber, do patriotismo, da virtuosa perseverança de v. ex.as, mas tambem de que o Portugal do nosso tempo já não olha com indifferença para os estudos serios e fecundos: trabalha, illustra-se, progride; e, se os melhores de seus filhos continuarem assim a dar-lhe a mão, ha de, cedo ou tarde, tornar-se tambem elle europeu, ajudar a era nova, e figurar sem vergonha no convivio da civilisação.

A demora que puz em agradecer a v. ex.ª estes favores, proveio unicamente do urgentissimo desejo e necessidade que eu tinha de percorrer, ainda que só fosse de carreira, e superficialmente, este vasto e bello campo scientifico chamado *Archivo Rural*, a fim de poder, com algum conhecimento de causa, associar-me, como agora faço, ao coro não pequeno dos que louvam, agradecem, e esforçam com todos os seus votos os trabalhos dessa redacção, que Deus abençôe, prospere, e avivente.

O que v. ex.ª me diz do meu livrinho, *A felicidade pela Agricultura*, só me é dado aceital-o como galardão a bons desejos. Naquellas paginas, que fiz eu, ou que podia eu fazer, mais do que repetir pela millessima vez depois de Hesiodo e Virgilio, que a vida rustica era bonissima para o espirito e para o coração, para a saude e para a convivencia, para os haveres, para o descanço, para o que quer que seja parecido ao menos com felicidade? Eram as invejas e sonhos de um poeta sem palmo de terra; mais nada, e se mais alguma coisa era, cifrava-se em utopias; se realisaveis lá para o diante, ou não, não o sei eu, e menos ainda o sabem os que riem dellas. Eu era no meu opusculo o que já agora hei de ser até ao fim: um namorado da velha Cibelle, que me deliciava em cantar as suas prendas e formosuras, para concitar os que lhe andavam extraviados, lá por longe, a correrem para ella, a adoral-a e a servil-a. Mas isto que eu fazia, ou imaginava fazer, era tudo vão e fugaz, como os reclamos do rouxinol aos que dormem, como os enthusiasmos da cigarra pelas sestas:

Montibus et silvis studio jactabat inani.

Quanta generosidade não ha portanto no redactor do *Archivo Rural*, quando, depois de provados o seu saber, a profundeza do seu juizo, a sua competencia nas sciencias, nas artes, e na philosophia dos campos, e isto já por cinco annos de documentos, faz mais que levantar d'entre as flores murchas em que dormia, a *Felicidade pela Agricultura*, e recommendal-a: convida ao autor della, e com os termos mais obrigativos, para collaborar n'uma das obras mais graves e serias da nossa imprensa contemporanea: no *Archivo Rural!*

Fallarei a v. ex.ª com o coração nas mãos: em boa verdade que por mais que eu esperte a lanterna, e percorra com ella todos os meus recantos interiores, não vejo

Digitized by Google

coisa com que possa apparecer bemvindo entre os mestres, nem sequer entre os operarios e serventes, desse monumento nacional.

Que valeriam alguns paragraphos de meros devaneios, se ousassem ir intrometter-se com tantas verdades massiças, com tantos alvitres praticos de immenso alcance? Seria como se um passarinho tivesse o atrevimento de se ir poisar na charrua, imaginando que ajudava com a sua cantiga o trabalho do lavrador.

Objectar-me-ha v. ex.ª que a propria natureza campestre dá fructos e flores, e que das flores nascem fructos, que emfim os que lavram e ceifam tambem cantam. Não ha duvida. Mas os operarios da terra a quem pertence o *Archivo*, e que não podem deixar de o zelar como propriedade commum, que deve ser aproveitada em cheio, não haviam de levar muito a bem que se lhes cortasse da seara para jardins. Desejarão, sim, amenidade, e muita amenidade no seu periodico, mas ha de ser só na fórma de que se revistam as noticias, as doutrinas, as discussões substanciaes; foi v. ex.ª mesmo quem assim os educou.

Se comtudo v. ex.ª descobrir alguma vez tarefa de que julgue que eu me posso desempenhar, desde já lh'a acceito, e lh'a agradeço; porque, se por uma parte me acovarda contemplar a massiça congerie de artigos que homens de força e brios para ahi teem andado a ajuntar ha cinco annos, se, por exemplo, aquella nova e melhor recreação philosophica intitulada: *Um milhão de questões*, me está convencendo de que eu não posso nem devo ser ahi mais do que mudo ouvinte, e discipulo fervoroso, por outra parte me restitue um pouco de animo para me não esquivar de todo ao convite, o que v. ex.ª mesmo expõe no prologo do seu 3.º volume por estas palavras: *O que nós queremos dizer, sem mais circumloquios, é que se pode fazer um grande serviço á nobre causa da agricultura, sem conhecer uma charrua, sem manejar o mais simples instrumento rural.*

Repito, pois, que se um cooperario inteiramente descalço e ignorante parecer alguma vez a v. ex.ª que pode ser empregado não inutilmente na sua obra, o encargo que v. ex.ª me puzer já daqui o tomo, e de agradecido lhe beijo as mãos.

Com isto pudera eu cerrar já a minha carta; mas a bondade e o clarissimo entendimento de v. ex.ª mudamente me estão intimando a que passe adiante, e offereça com franqueza á ponderação de v. ex.ª e dos seus illustrados collaboradores um ponto por tal arte e tão inteiramente ligado com os assumptos do *Archivo*, que os reputo inseparaveis. É este ponto a instrucção elementar para o povo.

Os elementos da leitura e do tracto agricola fazem-se hoje conjuncta e quasi promiscuamente nas escolas primarias de França e de Alemanha, e entre nós mesmos tambem, já esta feliz consociação se acha plantada na mui auspiciosa escola normal primaria de Lisboa.

A mesma penna que escreveu por uma especie de inspiração do instincto a *Felicidade pela Agricultura*, escreveu tambem pelo convencimento mais profundo, haurido do estudo e da experiencia, a *Felicidade pela Instrucção*.

No primeiro destes dois livros anhelava-se pela terra cultivada para ser arremedo de paraizo; no segundo propunha-se o arroteamento, o cultivo geral da alma humana para o advento da possivel edade de oiro, que lá radia por entre as sombras do futuro.

Uma e outra obra vinham, agora o confesso, prematuras; ambas presuppunham a sociedade chegada a uma grande comprehensão, de recto juizo e de amor ao bem, de que ella se approxima sem duvida, mas que ainda lhe dista muito. O resultado foi o que não podia deixar de ser: ficaram para ahi os dois livrinhos: para o vulgo, no estado de chimeras; para os crentes na Providencia, no estado de prophecias.

Ha porém, quanto a mim, uma grande differença entre as probabilidades do primeiro opusculo, e as do segundo: as d'este ultimo são muito maiores e muito menos apartadas. Um pouco mais de luz no espirito dos legisladores e dos governantes... não digo bem, um pouco mais de attenção nestes grandes responsaveis, para o que está sendo a alma do povo, hoje de pousio, e para o que se tornará quando a desbravem, a fertilisem e a semeiem; emfim, uma hora de consciencia e boa vontade nos arbitros dos nossos destinos communs, que são tambem os delles, póde bastar, para que se resolva decisiva e triumphalmente o problema da instrucção para todos; e pela instrucção

Digitized by Google

de todos, o subsequente problema da felicidade relativa para o maior numero. O como está escripto, proposto e demonstrado, é exequivel, e é facil; resta quererem-no; e para que se resolvam a querel-o, só falta que em alguma hora menos minguada, os que vôam lá por cima, se deliberem a olhar para baixo, a escutar e a reflectir.

O *Archivo Rural*, com a auctoridade de que já gosa por sua sisudeza e patriotismo, póde talvez contribuir para que esse milagre, até agora, e por tantas vezes, pedido e tentado em vão, se realise por derradeiro, e em pouco tempo. Para todos e para tudo será o beneficio; mas logo em primeiro logar para essa numerosa e interessante classe a quem o *Archivo* se dedica, e para quem deste modo se haverá tornado completamente providencia.

Que aproveitaria com effeito prégar as melhores doutrinas da arte de cultivar e opulentar a terra, se os homens que as haviam de executar tivessem a desgraça de ser mudos? Pois teem-na. Para um povo que não sabe lêr, o *Archivo*, que devera ser um pharol, é uma lanterna de furta-fogo, e o que digo do *Archivo* é applicavel a toda e qualquer outra publicação civilisadora. A entrada para o *Archivo* não póde ser senão pela escóla elementar. O porteiro de todas as sciencias é o mestre primario.

Esta é, segundo entendo, a questão preliminar de todas as questões sociaes.

Como na terra, que pisamos aos pés, está a base de toda a agricultura, assim na escola está latente o reservatorio de todo o saber, de toda a moral, de toda a politica sã, de toda a liberdade verdadeira.

Se não pudermos, isto é, se imaginarmos que não podemos instruir já o vulgo dos adultos, salvemos pelo menos a puericia; a puericia, este precioso subsolo da sociedade, para que, em chegando a sua hora de ser superficie, não sáia tambem esteril e amaldiçoada.

Muitas são as questões de que se compõe a maxima questão hodierna do ensino elementar, geral, gratuito e obrigatorio; esbocei-as na *Felicidade pela Instrucção*, e em muitos outros dos meus escriptos, e seria intempestivo e enfadonho renoval-as aqui; mas uma consideração, pelo menos, quero eu reiterar, já que se me depara o raro ensejo de estar fallando com quem ouve e pensa, e não se envergonha de que o apodem de utopista quando é iniciador.

A escola primaria, que deve ser para todos, como para todos é o sol, nunca, mas nunca jámais, o chegará a ser, em quanto se não tornar, como o mesmo sol, cheia de luz e calor; e em quanto o ensino que nella se fizer não fôr breve, sympathico, risonho, vivo, emfim pueril; isto é apropriado, natural e materno.

Esta coisa tão havida por impossivel, e todavia tão facil, propol-a o *Methodo Portuguez*, e em duzentas partes a está realisando.

Que falta pois? que os superintendentes da instrucção publica tirem as suas mãos obstinadas de cima dos olhos; dêem testemunho de que existe, o que realmente existe, e removam os ridiculos empachos, que deixados para ahi pela ignorancia dos nossos antepassados, teimam, sem protector vivo, mas só pela força da inercia, em embargar o passo a uma torrente fecundantissima, que cedo ou tarde, os ha-de engulir e dominar.

Por muito tempo se creu, como artigo de fé, entre a desalumiada gente do campo, que o passo rouceiro do boi era indispensavel para a lavoura; hoje vê-se que o methodo repentino da mechanica e do vapor é destinado a regeneral-a, alliviando e felicitando os homens, só depois dessa conquista verdadeiros dominadores da terra.

O ensino primario pelo *Methodo Portuguez* é a lavoura a vapor para a enorme charneca intellectual e moral impropriissimamente chamada, por em quanto, um povo.

Aproveito, gostoso, esta occasião, para me assignar

De v. etc.

A. F. Castilho.

Lisboa, 18 de dezembro de 1863.

VETERINARIA PRATICA

Hydrocele. — Hematocele

Entre os testiculos e as bolsas do cavallo principalmente accumula-se não poucas vezes um liquido sero-albuminoso que

Digitized by Google

dá logar a um accidente denominado *hydrocele interno por derrame*, ou *hydrocele vaginal*.

Esta affecção manifesta-se sem causa bem conhecida.

Em certos casos porém parece depender da acção de violencias exteriores sobre as membranas escrotaes, taes como attritos, pancadas, compressões, etc. Póde ser tambem, e com certeza é, occasionada algumas vezes por esforços musculares energicos.

O hydrocele ou hydropesia do testiculo fórma um tumor molle, um tanto elastico, bem circumscripto, de volume mais ou menos consideravel, ordinariamente sem calor nem dôr, e que é mais grosso no fundo do escroto do que perto do annel inguinal; causa com o tempo embaraço nos movimentos do quarto traseiro. A mão sente distinctamente a fluctuação da agua derramada. Se a serosidade reside sobre tudo ou exclusivamente entre o cordão espermatico e a bainha peritonial que o envolve, o tumor é oblongo, e desapparece quasi sempre quando se deita o animal sobre o dorso.

O hydrocele, pouco perigoso ao principio, acaba quasi sempre, se é abandonado a si mesmo, por complicar-se de sarcocele (*sarco-hydrocele*), de adherencias testiculares determinadas pela formação de falsas membranas, de hernia inguinal (*entero-hydrocele*), etc.

Difficil é remediar o mal em questão. Póde-se evacuar todo o liquido contido no tumor pela puncção da parte a mais declive com um trocáte pequeno, e depois injectar mansamente com uma seringa pela canula d'aquelle instrumento vinho branco quente ou a tintura de iodo diluida em agua na cavidade vaginal onde o medicamento sómente deve permanecer dois ou tres minutos. A operação concluida, cerca-se o escroto de compressas de estopa ensopadas em liquidos emollientes e ligeiramente anodynos e suspende-se tudo á região lombar por meio de uma bandagem apropriada. Não ha inconveniente em renovar a injecção até ao desapparecimento do mal. Administram-se beberagens laxantes e diureticas com sulphato de soda e nitrato de potassa, e conserva-se o animal a dieta e em repouso absoluto.

Entre os principaes accidentes que ha para receiar muito depois da puncção, importa essencialmente citar a hemorrhagia, a gangrena do escroto, e a induração do testiculo; o primeiro caso é o mais frequente.

Quando este methodo curativo não dá bons resultados, é preciso recorrer á castração a testiculo coberto, com todas as precauções indicadas pelos melhores praticos veterinarios.

Outro qualquer tratamento, cirurgico ou medico, não é de certo tão prompto e efficaz.

Quando, como se observa frequentemente no cavallo, a serosidade se infiltra em porção maior ou menor no tecido cellular que separa os diversos involucros testiculares, constitue uma intumescencia branda, pastosa, mal limitada ou diffusa, que cede sempre por alguns instantes á impressão dos dedos se se comprime em qualquer ponto da sua superficie. Esta affecção, cuja presença é facil de verificar, chama-se *hydrocele externo*, ou *hydrocele por infiltração*, que é conhecido mais geralmente na pratica veterinaria pelo nome de *edema do escroto*.

Divide-se em *essencial e symptomatico*.

O primeiro, que é pouco grave, reconhece as mais das vezes por causa uma contusão sobre a tunica escrotal. O segundo coincide de ordinario com a ascite, a anasarca, o mormo, o laparão e outras affecções de muito perigo.

A edemacia essencial do escroto cura quasi sempre completamente. Obtem-se a resolução sobre tudo pelo emprego das loções adstringentes amiudadamente repetidas, ou das fricções excitantes com o alcool camphorado, o vinagre quente aromatico, etc., por longo tempo continuadas. A massa caustica applicada no escroto é tambem um excellente meio para conseguir o desapparecimento da tumefacção. Em ultima extremidade, póde-se recorrer ás escarificações ou sarjaduras superficiaes.

Se o hydrocele externo é o effeito de uma outra especie morbida, basta ordinariamente combater esta com os meios adequados e especiaes.

Confunde-se muitas vezes com o hydrocele o *hematocele*. Esta palavra é especialmente usada na linguagem medica para designar um tumor da região testicular

Digitized by Google

constituido pelo derramamento de sangue nas bolsas.

É pouco frequente nos animaes domesticos. Observa-se sobretudo nos solipedes.

As causas são physicas; consistem em contusões fortes, trilhaduras, esforços violentos empregados pelos grandes cavallos de tiro durante a tracção, etc.

Admittem-se tres variedades de hematocele: 1.° *hematocele por infiltração*, ou *externo*; 2.° *hematocele por derramamento*, ou da *tunica vaginal*, que é o mais commum; 3.° em fim *hematocele testicular propriamente dito*.

O hematocele, maiormente o hematocele vaginal, só differe do verdadeiro hydrocele, sob o ponto de vista dos caracteres apparentes que o denunciam, em ser na primeira d'estas doenças mais difficil talvez a locomoção dos membros posteriores, mais tenso, quente e doloroso o escroto, com rubicundez nos animaes cuja pelle offerece uma côr clara, mais rapida a marcha, e menos distincto o movimento ondulatorio do sangue extravasado na região affectada.

A verdade é, que taes symptomas não caracterisam sufficientemente o hematocele.

De ordinario aquelle exige pouco mais ou menos o mesmo tratamento local da hydropesia do testiculo. Entretanto, deve-se primeiramente ensaiar a applicação dos refrigerantes combinados com resolutivos mais energicos.

Em resumo, somos de parecer que só o facultativo veterinario póde fixar o diagnostico differencial com acerto e estabelecer e dirigir a therapeutica dos tumores testiculares, superficiaes ou profundos, que vimos de descrever succintamente.

J. M. Teixeira.

Um milhão de questões sobre agricultura ou os factos da vida rural explicados pela sciencia

XXIII DIGRESSÃO

Summario

O que o engaço põe, e o que tira ao vinho—Antes da vasilha beber bebeu primeiro o engaço.—Os vinhões negros tomam na dorna o que não trouxeram da cepa.—Não é defeito o defeito, n'um vinho deffeituoso.—A careta do bebedor é ás vezes diploma de espirito nos vinhos de engaço.—Verdadeiro sentido do *ramo de louro*.—Serviços do engaço no fabrico do vinho.—Piza a pés de homem, e piza mechanica.—O chapéo da lagarada não cobre, nem agazalha.—Prezo por ter cango e prezo por não o ter.—Como se evitará que a balsa azede e crie bolor.—Fermentação dos vinhos em dornas fechadas.—Como o vinho nasce pelo ar e morre por via d'elle.—Acção perniciosa do ar nos vinhos.—Zomba a ignorancia da sciencia, e a sciencia promette tosa-la a preceito.

Francisco.—Pois sim senhor, será o *desengace* da uva muito proveitoso em alguns casos, mas na maior parte das vezes has de convir, que prejudica a boa confeição dos vinhos e os dispõe a estragarem-se.

Thomaz.—Mas quem diz o contrario? Eu o que digo é que não se sabe bem em que casos convem ou não desengaçar a uva e que seria de grande momento precisar bem estes casos, para que não aconteça, como está acontecendo fazer-se esta operação, quando menos se devia fazer, e deixar de usal-a, quando seria extremamente necessaria.

Francisco.—Eu cá sempre direi que o desengace é um trabalho escusado, e que em todo o caso não paga no resultado a despeza e a impertinencia que requer. De mais, como não se sabem bem os casos da sua conveniencia, mais vale que o vinho saia áspero, do que se faça depois agri-dôce.

Thomaz.—Isso não é logico. O que é logico e conveniente é indagar os casos em que o desengace deverá ser feito proveitosamente. E esta indagação tornar-se-ha mais facil do que suppões, se se souber o que o engaço tira ou põe ao vinho. Olha, doçura não lhe põe elle com certeza, mas rascancia, travor e verdura, isso sim. Basta mascal-o na bocca para ver que isto é verdade.

Francisco.—Mas ahi está o que eu não posso construir.—Que o engaço da uva tem essas qualidades não ha duvida. Entretanto eu acabo de ler n'um modernissimo livro francez, *que o engaço não contém tanino*. É pois escusado o desengace [1].

[1] D'oit-on ou non égrapper la vendange? On a souvent discuté cette question. L'egrappage avait ses partisans et ses détracteurs et toujours on mettait en avant le rôle importaut que devait jouer la grappe dans la vinificatiou, en cédant au vin une grande partie du tannin qu'elle contenait. Malheureusement, la theorie reposait sur un fait faux et qu'on s'était abstenu de vérifier: *la grappe ne contient pas de tannin.*

Le livre de la ferme — part. III pag. 398 — par *Joigneaux*.

Digitized by Google

Thomaz.— E tu acreditas mais o que diz o livro, do que os teus proprios sentidos ?

Francisco.— Eu sei cá! Que o engaço tem travor e asperesa, sente-o a gente na bocca. Que o vinho sae *travento*, quando a uva não é desengaçada e houve curtimenta prolongada tambem é facto. Entretanto o livro diz isto.

Thomaz.— Pois vamos tirar-nos de duvidas. Pega nesses engaços seccos, corta-os em pedacitos e moe-os ahi nesse almofariz.

Agora deita-os nessa capsula e cobre-os de agua alcoolisada, aquecendo moderadamente.

Filtra e na decoada ajunta uma solução de proto-sulphato de ferro. Vê como se forma a tinta negra, signal caracteristico do tanino que havia no engaço.

N'outra porção da decoada ajunta um soluto de colla de peixe, vê como se forma um grande precipitado de tanato de gelatina. [1]

São estas as reações do tanino.

Não ha que duvidar que o engaço contem esta substancia.

Francisco.— Não tenho que duvidar. E agora vejo que os engaços são, ao contrario do que diz o livro que eu li, os primeiros fornecedores do travor do vinho.

Thomaz.— Isso é o que engaço põe ao vinho, agora pelo que lhe tira não penses que o deixe mais beneficiado.

Francisco — Que o engaço larga ao vinho o seu tanino, o seu tartaro a sua materia verde e a sua agua de vegetação intendo; agora que lhe tire alguma coisa não sei.

Thomaz — Tens reparado no que acontece aos fructos que se poem de conserva em aguardente? Tens comparado o sabor dos fructos e do licor antes e depois da maceração?

Francisco. — Ora quem não tem feito essa observação! Acha a gente os fructos mais espirituosos e queimantes do que a propria aguardente. Parece que o alcool do liquido passou d'este para os fructos. E para aquecer o estomago n'uma manhã fria de janeiro quasi que é melhor metter duas ginjas assim *passadas* na bocca que beber um copito *mata-ratos*.

Thomaz. — Ahi tens o que acontece ao engaço que se deixa curtir com o vinho.

Francisco. —Agora, o engaço bebe lá o alcool dos vinhos!

Mas a cousa tem sua similhança. Lá o elle ser mais lenhoso e rijo do que os fructos, isso não tira. Tambem as aduellas das vasilhas novas são bem seccas e rijas e não deixam de largar ao vinho as substancias resinosas da madeira, assim como de beber o alcool dos vinhos emquanto não estão bem avinhadas.

Thomaz. — Demais, se ainda conservas alguma duvida, podes notar quanto o vinagre que se faz da balsa é muito mais forte se a balsa conserva os engaços.

Francisco — Isso é verdade, e fazia-me sua especie, que sahindo o vinagre do engaço, porque era que se não fazia melhor vinagre ainda com a uva verde.

Thomaz. — Como vês não é o engaço que dá o vinagre, é o alcool que elle tirou ao vinho. E como o alcool sahe do assucar não é possivel que a uva verde dê mais e melhor vinagre do que a balsa de um bom vinho, sobretudo se esta coseu por bastantes dias com elle.

Francisco. — É á vista d'isso claro como agua que a demorada curtimenta do vinho com o engaço longe de lhe dar força ha de tirar-lh'a. Pois olha que eu sempre suppuz o contrario. — Sempre me pareceu que o *vinhão negro* de 3 ou 4 semanas de curtimenta era mais valente que os vinhos de 24 ou 36 horas de maceração. E muita gente vae comigo n'esta idéa, a ponto de dizerem *que o que o vinho não ganhou na cêpa, póde adquiril-o na dorna.*

Thomaz. — Esse modo de dizer è exacto em relação á tinta, ao tanino, ao tartaro, aos oleos e ao fermento, mas não em relação ao assucar, nem ao alcool. Este não póde vir senão da uva bem sasonada.

Francisco. —Uma consequencia tiro eu já da nossa discussão. È que convirá desengaçar a uva que por natureza, ou por condição do terreno ou do temperamento do anno fôr pouco sacharina, afim de que o vinho não saia tão verde e acerbo, e mais pobre em espirito do que já é naturalmente.

Thomaz. — Ahi tens um caso conhecido em que convém desengaçar a uva.

Francisco. —Mas é o opposto da pratica geral. A uva inferior não se desengaça. Desengaça-se sim a boa uva, toda ou em parte. A esta é que o verdor do cango prejudica, porque o vinho fino res-

[1] Estas operações foram por nós executadas no laboratorio do Instituto Agricola.

Digitized by Google

sente-se muito sensivelmente da agrura do engaço.

Thomaz. — Isso é inconsequente. Se o engaço põe ao vinho o sabor de agraço e lhe enfraquece a força alcoolica, deve este prejuizo subir de ponto, quando os bagos forem de natureza carregados dos mesmos principios que põe o engaço. — Pelo teu principio uma mulher feia não ficaria mais feia com ter os olhos vesgos, do que outra bonita que tivesse este defeito.

Francisco. — Não digo isso, mas sustento que esse defeito seria mais para notar, e mesmo mais para lastimar na mulher bonita do que na feia.

Thomaz. — Entendo, como o vinho inferior é naturalmente aspero, póde carregar com mais algum travor que isso não lhe afeia a qualidade.

Francisco. — E depois tambem o mal traz ás vezes seu lado bom. Á força de cango e de curtimenta o vinho toma em rascancia, em corpo e em cor a virtude que não tem em espirito e em outros principios. Bem sabes que para o commum dos bebedores, o vinho que rasca na guella e puxa á bocca uma careta, toma seus ares de *fortidão*. É talvez por isto que alguns vinhateiros dizem que a *dorna dá o que a cepa não põe*.

Thomaz. — É infelizmente verdade o que acabas de dizer. O vinhateiro abusa da magreza da bolsa do beberrão e especula com a extrema facilidade do seu paladar embotado. Seria melhor e mais leal chamar a taes vinhos — *vinhos de engaço*, — Cada um ficava sabendo, se bebia um vinho fortificante, um vinho saudavel, ou se tomava uma purga, uma especie de cosimento de macella só proprio para encortiçar o estomago e matar alguma lombriga desgarrada.

Francisco. — Quanto a lealdade, alto lá! — O taberneiro é verdade que não declara á porta se vende *vinho de engaço*; isso seria deprimir com demasia de injustiça a sua mercadoria, e quiçá levantar-lhe um aleive immerecido.

Mas significa em consciencia a qualidade do seu vinho com um symbolo apropriado. É o *ramo do louro!*

O que é que este ramo diz senão: *sempre verde e amargo!*

Os freguezes que entram foram prevenidos do que vão beber. Póde a taboleta do hotel ser uma mentira, póde o cartaz de um espectaculo, o annuncio de um leilão exceder a realidade dos factos, o ramo de louro nunca foi exaggerado, e deu sempre no copo o testemunho pleno da sua fidelidade.

Se algum estranha acaso o documento comprovativo, queixe-se dos olhos que não enxergaram á porta a advertencia farfalhuda da verdade abatocada na pipa.

Thomaz. — Treguas ao gracejo. Pelos modos não morres de amor pelo travor dos vinhos. Has de então confessar que o desengace da uva è o meio de fazer um vinho menos rebellão e mais agradavel.

Francisco. — Que duvida. E digo mais que os bebedores de aquartilhação longe de se queixarem nesse caso da desharmonia entre o ramo de louro e o sabor do vinho, haviam de applaudir a surpreza do engano.

Mas nós temos por ora considerado o engaço em relação ás qualidades do vinho. É preciso ver tambem a parte que elle toma no fabrico do mesmo.

Ahi, não é por lhe querer fazer a apologia, mas presta serviços que não são para desprezar. É ver como elle facilita a pisa da uva, distribuindo a pressão dos pés dos lagareiros, e fazendo o papel de esmiuçador, ou ralador dos bagos que assim se rasgam e destroem melhor.

Logo que a fermentação se declara, vê como elle entrapa e apanha o folhêlho, subindo ambos enlaçados á superficie do vinho aonde formam uma especie de *chapéo, cortiça* lhe chamam outros, que abriga o vinho, — conservando-lhe um calor uniforme, e resguardando-o da humidade do ar.

Emfim, quando se vae á expremedura, quem senão os engaços ajuda o effeito do carrego da *vara*, repartindo o peso desta pelo interior do *pé* armado em redondo ou em quadro debaixo da *adufa?*

Has de convir que os engaços são mão de obra nestes casos que não custa nada e que abreviam muito o fabrico do vinho.

Thomaz. — São factos esses, mas não são razões para condemnar o desengace da uva. Que importa que o fabrico do vinho dê mais algum trabalho se temos a certeza de o fazer gostoso e mais subido em preço? — Facilitam os engaços a pisa feita pelos pés dos lagareiros. Mas não seria mais economico este trabalho, mais perfeito e mais aceiado, executando-o por meio de uma machina simplicissima e ba-

Digitized by Google

rata, que ao mesmo tempo opera o desengace e a pisa?

São dois cylindros de pau parallellos e quasi encostados, com movimento desencontrado dado por uma manivella. Por cima d'elles ha uma *tremonha* cuberta com um *desengaçador*, especie de crivo de pau. Lança-se a uva n'este crivo, e dois homens a esfregam de maneira a esbagoa-la.—Os bagos livres do engaço cahem na caixa inferior e d'esta passam entre os cylindros girantes que os esmagam e despedaçam, cahindo a pasta e o summo dentro da dorna ou do lagar em que se hade effectuar a fermentação.

Crês tu que o *chapéo* da lagarada seja uma coisa muito util á vinificação. Pois sabe que é uma origem de defeitos e ruindade do vinho, pela maneira como nós vinificamos.

Francisco. Pois olha que quando o vinho não levanta a balsa, mal e muito mal lhe vae.

Thomaz — D'accordo, mas attende. — Pela força expansiva do gaz acido carbonico e do vapor d'agua, todo o vinho levanta mais ou menos as partes solidas do mostro ao de cima, emquanto dura fermentação tumultuosa. Mas quando esta fermentação é feita a *descuberto*, como geralmente se faz entre nós, o tal *chapéo* não só não é cubertura efficaz ao vinho, nem resguardo d'elle porque deixa perder o calor e porção das partes volateis ethereas e alcoolicas, mas obra á maneira de uma esponja, chamando o ar e a humidade ao vinho. A mesma balsa azéda e cria facilmente bolor. E esta alteração não poucas vezes contamina e invade a massa do vinho.

Francisco. — Mas tambem os lagareiros não deixam persistir a cortiça ao de cima do vinho portanto tempo que resulte sempre esse estrago que dizes, antes a affundam de quando em quando, mesmo para que a balsa largue a sufficiente côr ao vinho.

Thomaz. — Então ainda peior. Porque esse modo auxilia-se a maceração, e põe-se os engaços em circumstancias de fazerem com o vinho a troca de principios de que ainda agora fallámos.

Francisco. — Isto é que é ser preso por ter cango e preso pelo não ter.

Como hade então ser? — Eu não creio que o desengace seja o unico remedio; porque mesmo não havendo engaço na balsa o folhelho não deixaria de subir ao de cima do vinho. Demais por esse modo era melhor estabelecer como regra geral *desengaçar sempre toda a especie de uva.*

Thomaz. Eu quiz mostrar-te que essa pertendida utilidade de o engaço servir de espeque á balsa era um puro erro, provando-te que a dita balsa não garante o vinho de perigo algum, antes o expõe a elle.

Francisco. Mas se tambem a immersão dos engaços no vinho não convem, então melhor é acabar com elles, porque elles ou hão-de boiar sobre o vinho, ou estar no seio d'este liquido.

Thomaz. E se houvesse meio de que a balsa levantada acima do vinho se não azedasse, nem embolorecesse?

Francisco. — Então já os engaços não metteriam esses medos, porque não se achando de molho com o vinho não podiam, nem ceder-lhe, nem trocar com elle grande cousa que lhe fizesse mal.

Thomaz. — A menos comtudo que a curtimenta se não prolongasse; pois sabes que a balsa cahe para o fundo da dorna quando de todo applacou a fermentação tumultuosa.

Francisco. — Eu reporto-me ao caso de se abrir o vinho no fim de 24 a 36 horas.

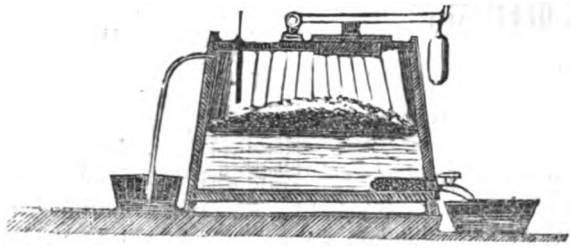
Mas como evitar que a balsa azede e emboloreça algumas vezes se ella por força ha-de estar em contacto com o ar?

Thomaz. — Por força não. — Fazendo as fermentações dos mostos em *dornas tapadas*, veda-se completamente o contacto do ar com a balsa.

Francisco. — Como é então isso? explica-me lá.

Thomaz. — As dornas tapadas teem no tampo de cima uma abertura por onde se deita a uva já esmagada. Esta abertura è tapada com uma valvula de segurança cuja carga é proporcionada á tensão do gaz que a dorna póde supportar sem risco de estourar. Ao lado, sahe um tubo que dá sahida primeiramente ao ar e depois ao acido carbonico, que excede a pressão do ar. — Em baixo junto ao fundo ha uma torneira munida do lado de dentro de um crivo que serve para *passar* ou *filtrar* o vinho e que representa o *cavanejo* dos nossos lagares.

Digitized by Google



Logo que a fermentação se declara o acido carbonico ergue a balsa e expelle o ar da dorna. Depois accumula-se entre a balsa e a parede superior da vasilha e veda todo o contacto ao ar.

Francisco.—Para te dizer a verdade não vejo muito claro nesta historia.

Ora diz-me cá, qual é razão por que se esmaga a uva e se remeche a lagarada e torna a remecher em quanto o vinho está fervendo? Não me disseste tu já uma vez que era para se *arejar*, para que o fermento se vitalisasse, absorvendo o oxigenio do ar e reagisse depois sobre o assucar?

Thomaz.—E ainda o repito.

Francisco.—Então que mudança tão grande teve o vinho que depois da fermentação se declarar não só não quer ser mais arejado mas se o for como até ali corre o risco de se perder?

Thomaz.—A rasão é porque logo que o fermento absorveu o oxigenio necessario para ser activo todo o mais oxigenio que comparecer combina-se com os mesmos principios do vinho e os destroe ou muda em outros corpos. Os primeiros que o oxigenio destroe são os ethers que fazem o aroma ao vinho.

Está calculado que bastam 50^{cc} de ar para queimar o aroma d'um litro de vinho.

Depois começa o oxigenio a combinar-se com os alcools e a mudal-os em acidos. E destes segue ás demais substancias do vinho que todas por fim ficam mudadas do que eram.

Como vês, tão preciso é o ar emquanto o vinho não começa a *coser*, quanto é perniciosa a sua presença depois do vinho estar a fazer-se; e toda a arte de conservar os vinhos, reduz-se principalmente a *sequestral-os á influencia do ar.*

Francisco.—Estâmos bem aviados com tantos melindres. Aonde chegaremos nós, santo Deus, com esta sciencia que em toda a parte nos mostra um perigo e de todos os lados nos levanta difficuldades.

Ora peguem lá no ar para que não chegue ao vinho. O ar, este indiscreto e importuno, que mais do que as moscas entra em tudo e em toda a parte.

Pois è possivel evitar o contacto do ar —quando se tira o vinho para as vasilhas—quando se attestam estas—quando se collam os vinhos,—quando se trasfegam — quando se engarrafam, e mesmo depois de engarrafados?

E se não è possivel evitar o contacto do ar em todas estas operações da vinificação que mais perigo pode haver em o vinho contactar com o ar em quanto está no lagar ou na dorna.

Thomaz.—Tu és cabeçudo ou queres fazer espirito com a tua propria insufficiencia.—Estou a dizer-te as razões, e tu a fazeres ouvidos de mercador.—Não se chega nunca a evitar *absolutamente* o contacto do ar, mas ha processos de fazer todas essas operações, furtando o vinho ao *maior accesso do ar.*

E é nisto que consiste toda a sua maior belleza; porque, torno a dizer-te, a primeira razão porque os vinhos se estragam e se perdem é porque se despresam estas e outras cautellas que a sciencia suggere e explica.

Tenho agora mais que fazer, mas reservo-te uma grande tunda na proxima digressão.

Entao te mostrarei como se attestam, como se trasfegam, como se engarrafam os vinhos, sem o menor contacto possivel do ar.

Francisco.—Gosto de te ver afinado, porque quem lucra sou eu no fim de tudo. Boas tundas são estas que não me molestam o corpo e me fortificam o espirito.

Entretanto olha que a questão do engaço não ficou bem desengaçada. Com ella te tirarei ainda a terreiro, se te esqueceres de applicar a promettida correcção á minha obstinada incredulidade.

J. I. Ferreira Lapa.

Digitized by Google

PARTE OFFICIAL

MINISTERIO DAS OBRAS PUBLICAS

Repartição de agricultura

Ill.mo e Ex.mo Sr.

Cumpre-me levar ao conhecimento de v. ex.a, para ser presente a Sua Magestade El-Rei, que nos dias 29, 30 e 31 de outubro ultimo teve logar n'esta cidade, e nas salas do palacio do governo civil, a exposição industrial, que a direcção da sociedade agricola do districto promoveu, e para cuja execução eu empenhei quanto pude os meus esforços.

Annunciada com a devida antecipação, e com a maior publicidade, nos districtos dos Açores e em todos os concelhos, eu convidei para a inauguração da referida exposição as auctoridades principaes e varios funccionarios, escolhendo para esse acto o dia memorando do anniversario natalicio de El-Rei o senhor D. Fernando, por ser uma circumstancia bem honrosa para o facto industrial que se ia praticar.

E com effeito n'aquelle dia, e pelas onze horas da manhã, na sala denominada do docel, ahi tive a satisfação de reunir o ex.mo bispo d'esta diocese, o par do reino, conde da Praia da Victoria, o deputado José Maria Sieuve de Menezes, secretario geral do districto, a camara municipal, o commandante do batalhão de caçadores n.º 9, o juiz substituto de direito, o intendente de marinha dos Açores, o administrador do concelho, os professores do lyceu, os membros da sociedade agricola, e um numeroso concurso de cidadãos. Então fiz a allocução que consta do jornal incluso, que tenho a honra de transmittir a v. ex.a, e no qual vae a descripção succinta da mencionada exposição.

Depois o secretario da direcção da sociedade agricola procedeu á leitura do competente relatorio, concluido o que, foi por mim declarada aberta a exposição.

Em seguida convidei a s. ex.a o bispo, camara municipal, auctoridades e mais pessoas a visitarem as salas da exposição, percorrendo as diversas mesas, que para este effeito se haviam posto no meio d'aqnelles salões, e onde se achavam simetricamente expostos todos os objectos que formavam o quadro industrial, que solemnemente se acabava de apresentar.

A banda da Harmonia Angrense tocava os hymnos mais agradaveis, e proprios a tornar pomposa a numerosa reunião que ali affluiu de cidadãos de todas as classes da sociedade, e de muitas senhoras que visitavam a exposição.

Se a v. ex.a aprouver mandar ler o jornal a que alludo, terá noticia dos differentes artefactos e manufacturas que se expozeram, devidos ao genio laborioso e industrial d'estes habitantes, e dos das outras ilhas do archipelago que tanto de boa vontade se prestaram a augmentar o grupo de nossas industrias.

Como a concorrencia era grande, e tinha-se divulgado, com grande apreço, a nova da exposição, forçoso foi prorogal-a por mais tres dias, tornando-se franca a todos os visitantes, o que de certo produziu grande resultado na aceitação com que o publico saudava uma festa do trabalho e da industria, que, pela primeira vez, se dava entre nós.

Brevemente terá logar a distribuição dos premios, e diplomas de honra e distincção, que foram julgados pelo jury da exposição, e do que darei conta a v. ex.a logo que esse acto seja realisado, acompanhando-a do respectivo relatorio circumstanciado, com o catalogo de todos os objectos da exposição.

Desejarei que estes actos mereçam a real approvação de Sua Magestade, por quanto, eu, seguindo os louvaveis dictames do governo, procurei inaugurar esta exposição bem convencido das vantagens que hão de resultar d'este primeiro ensaio, que por um modo tão lisongeiro se não correspondeu á importancia e consideração d'este districto, todavia satisfez d'alguma forma os esforços que tanto eu como a direcção da sociedade agricola empregamos.

Deus guarde a v. ex.a — Governo civil de Angra do Heroismo, 7 de dezembro de 1863. — Ill.mo e ex.mo sr. ministro e secretario d'estado das obras publicas, commercio e industria.

O governador civil,

JACOME DE BRUGES

Senhores.

Tendo a agricultura e a industria merecido sempre o maior acolhimento, e pro-

Digitized by Google

tecção dos que exercem os elevados cargos da sociedade, e tendo principalmente os ministerios liberaes do nosso paiz, com inexcedivel esforço e incançavel zelo, applicado suas vistas para animar estes momentosos ramos da subsistencia dos homens, e da riqueza publica, emprehendi, como delegado do governo, e com o valioso auxilio da direcção da sociedade agricola deste districto, levar a effeito uma exposição de productos industriaes e agricolas açorianos; pensamento cujos beneficos resultados, creio não poderão deixar de ser applaudidos por todos os que desejam adiantamento destas bellas possessões, que, pela sua posição geographica, e doçura do seu clima, teem direito a serem consideradas como as mais ricas perolas da formosa corôa portugueza.

Aqui se offerece pois á nossa contemplação uma verdadeira festa do trabalho, que é a vida e a moral dos povos, e a prosperidade das nações.

Concorrencia e publicidade — os dois grandes elementos do progresso, das artes e manufacturas—são o objecto de similhantes exposições. — E, se n'um paiz em que a agricultura e a industria estão pouco adiantadas, a promoção d'uma destas festas nacionaes não pode ser considerada, como uma medida de maximo alcance, ella resume pelo menos uma ideia util— qual a do salutar estimulo que faz concorrer e exhibir os melhores productos, ou sejam fructos immediatos da terra, ou modificados pela industria.

Ninguem pode marcar, os limites á fecundidade da terra, thesouro inexgotavel que sempre retribue largamente os desvelos com que é tratada. Mas a agricultura que instrue e affeiçoa ao labor, á frugalidade e á virtude; que alimenta e nutre o homem e os animaes domesticos que o servem; que produz as materias primas necessarias para o vestido, para o commodo a para o luxo; que fornece o trabalho á grande maioria das povoações; a agricultura, digo, não poderia prosperar só sem o progresso parallelo das outras artes industriaes. — Sem estas não teria ella consumidores, e até careceria de muitos artigos indispensaveis porque são indubitavelmente os agricultores os que precisão de maior quantidade de productos industriaes. O progresso pois nas artes não saberia viver desacompanhado: ellas marcham a par, e se auxiliam reciprocamente. — Não se póde promover uma á custa das outras.

Foram estes principios, geralmente adoptados, e entre nós já seguidos, de economia politica, que me levaram a promover uma festividade civilisadora, que não só activasse os melhoramentos da nossa agricultura e artes, mas abrisse ainda o theatro aonde os agricultores, os artistas e os fabricantes podessem manifestar a um grande numero de espectadores, o fructo de suas vigilias, e applicação de seus estudos, vulgarisando-se assim o conhecimento d'alguma, ou muitas obras uteis e curiosas, que se não procuram por se ignorar se ha quem as execute no paiz. —Deste modo não só lucrarão esses com a publicidade de seus artefactos, ou exemplares de sua respectiva industria mais tambem o geral dos cidadãos com as noticias que adquirem, além do incentivo, que suscita em homens habilidosos o desejo de imitar, egualar ou aperfeiçoar o que viram, ou a nobre ambição de colherem, por suas obras nas seguintes exposições, applausos, não mendigados como favores da generosidade, mas concedidos pelo espirito d'exame e pela imparcialidade.

A sociedade agricola deste districto, a que presido, satisfaz por este modo a um dos preceitos da lei, abrindo esta exposição aos nossos productos e artefactos.— Ei-los ahi, ainda que poucos, na maior parte devidos a reconhecidos esforços, e por isso mesmo depondo muito a favor da louvavel intenção, e do genio laborioso e industrial dos habitantes deste archipelago.

Reunidos, pois, neste recinto para celebrarmos todos a festa da nossa primeira exposição agricolo-industrial, e ractificar os nossos mutuos protestos de contribuir pela intelligencia e pelo trabalho, para a grande obra da illustração açoriana, eu faço, e todos nós faremos votos, para que este dia assignale nos annaes da Terceira uma nova era de prosperidade, e para que esta e as exposições que se seguirem sejam o thermometro que vá marcando os nossos progressos nos diversos ramos industriaes. Creio que o movimento civilisador, que hoje encetamos, jámais deixará de progredir. Nem o deixaria parar o seculo em que vivemos, nem á falta de outro incentivo, o deixaria retrogradar a desvelada protecção do Augusto Soberano que preside aos destinos de Portu-

Digitized by Google

gal.—Nas leivas que produzem pão, para nutrir os povos, nascem tambem os louros, para tecer corôas aos principes magnanimos!

Esta util iniciativa, que hoje inauguramos, é um appêllo ás industrias destas ilhas, e é de esperar que os districtos de Ponta Delgada e Horta acquiesçam ao nosso convite, franqueando suas famosas capitaes para centro destas exposições, em annos alternados, para que, como se irmanam os povos, se fraternizem as industrias.

É pequeno e talvez deficiente este primeiro ensaio, mas é já a alvorada d'onde dispontará o nobre estimulo, e o necessario incentivo, para, com perseverança, se obter a desejada concorrencia.

Só é grande, e de gratas recordações, o dia em que por uma feliz coincidencia vimos alevantar este pequeno trophéo aos nossos industriaes e artistas, por que temos a commemorar o fausto anniversario natalicio do Rei-artista, o Senhor Dom Fernando II.

Só é grande o pensamento que ensaiamos, porque trata de honrar o trabalho, e as classes operarias, por meio destas exposições, elemento civilisador, tão querido e tão praticamente ensinado pelo chorado monarcha, El-Rei o Senhor Dom Pedro V., de saudosissima lembrança!

Trouxe, pois estas circumstancias, como bastante motivo para impelir a boa aceitação desta pequena exposição, e para a converter em um motor esperançoso e fecundo de diligencias, no desenvolvimento das industrias, acudindo com os nossos trabalhos a estes torneios de honra, para distinguir a patria, e corresponder ás salutares disposições da lei, tão recommendadas pelo governo, como um dos mais patrioticos pensamentos do nosso Augusto Monarcha, Sua Magestade Fidelissima El-Rei o Senhor Dom Luiz I.

A liberdade e o trabalho são as bases da felicidade publica.—Em volta della seja este o nosso sentimento commum e unico; deixando o indifferentismo e as divergencias de opinião.

Honremos a liberdade, trabalhando.—Honremos o trabalho, distribuindo premios e recompensas ao merito e dedicação dos que livremente concorreram a esta primeira manifestação da industria açoriana.

Senhores! Á liberdade uma saudação! Ao trabalho um viva!

Está aberta a exposição agricola e industrial d'Angra do Heroismo.

Visitas á exposição agricola de Braga [1]

IX

Quando a uma exposição como a de Braga se ligam diversas idéas tendentes a regenerar economicamente um districto, as machinas e instrumentos agricolas que ahi se pretendem introduzir, devem passar do campo onde se exhibem para o terreno onde se experimentam.

Foi esta seguramente a idéa do illustrado governador civil de Braga, homem de pensamento e de acção, quando determinou que alguns dos instrumentos de lavoura que figuram na exposição, fossem devidamente experimentados.

Tendo o sr. João Borges Pacheco Pereira prestado o campo apropriado junto do seu palacio em Infias, foi escolhido o 1.º de novembro para se realisarem as experiencias. A' uma hora da tarde d'esse dia, estando no campo dois arados de construcção estrangeira e um portuguez, bem como o gado que devia trabalhar com elles, compareceram o sr. governador civil, presidente da camara municipal, veterinario do districto e alguns membros da commissão expositora.

Era avultado o concurso de pessoas que foram ao campo para assistir ao trabalho dos tres arados.

Na maxima parte eram lavradores, que se regosijavam por se lhes offerecer ensejo de apreciarem na pratica as recommendações que os livros e os jornaes lhes tem feito para mudarem o systema de arado que usam desde tempos remotos.

Dirigiu toda a série de experiencias e com muito acerto, o sr. veterinario do districto, Francisco Lopes Guimarães, o qual temos visto desempenhar com muito prestimo e zelo as commissões de serviço de que é encarregado.

Principiou a lavoura experimental com a charrua de volta aiveca de Rosé, pertencente aò sr. dr. Manuel Vieira de Araujo.

Não correu favoravel o trabalho, mas não havendo hoje duvida sobre o bom exito d'este bem planeado instrumento agricola, é mister procurar no modo como

Continuado de pag. 309.

Digitized by Google

foi construido o exemplar que serviu, ou na desproporção em que elle estivesse com o gado, as causas do insuccesso da experiencia.

Effectivamente parece-nos que ambas as circumstancias influiram para que a charrua de Rosé não lavrasse com excellente exito.

Como é natural n'estes casos, variavam os defeitos apontados na construcção do exemplar que se experimentou quasi tanto como as pessoas que o analysavam.

Segundo a opinião que julgamos mais auctorisada e que mais se acommoda ás fórmas que apresenta aquelle exemplar, elle tem o aço muito curto e recurvado. O primeiro defeito faz que a tracção se exerça em maior altura do que convem, e o segundo agravando esse inconveniente tambem obriga a charrua a levantar-se amiudadas vezes sem poder profundar a terra.

Ainda acrescem mais dois defeitos. O ateiró tambem é curto, o que egualmente não deixa aprofundar a terra, e o meixilho, se fosse maior, faria com que a charrua vencesse uma leiva mais larga. As rabiças estão um pouco espaçadas e em posição quasi perpendicular em relação ao aço, o que difficulta a sua direcção.

Talvez que todos estes inconvenientes desapparecessem, se o gado que trabalhou com a charrua não fosse tão alto. Ella é de apparancia leveira, e tirada por vaccas ou por bois pequenos talvez dê bom resultado.

Entretanto, no campo da experiencia não o deu, nem mesmo tendo-se-lhe posto um cambão.

O ensaio da charrua de Dombasle, depois de algumas hesitações nos primeiros trabalhos, chegou a ter um excellente exito. A principio a falta de prática dos homens que trabalhavam com a charrua não premittiu que se lavrasse a camalhão, como se projectava.

O primeiro rego aberto ficou torto e os lavradores continuaram no mesmo trilho, não seguindo as continuadas ordens que lhes dava o sr. Francisco Lopes Guimarães, a fim de que andassem em volta do primeiro rego procurando terra crua.

Os auditorios, em taes circumstancias, são sempre impacientes, e o melhor meio de os convencer é quando seja possivel adaptar qualquer experiencia aos meios que o mesmo auditorio julga proprios para que ella se realise.

Desta fórma meia victoria está já ganha para qualquer experiencia, quando ella se leva a effeito, porque o publico começa a julgal-a exequivel antes de a ver findar.

Foi exactamente o que aconteceu no campo de Infias.

A maior parte dos lavradores presentes indicavam a lavoura em quadro como sendo adequada para a charrua que se ensaiava.

Seguindo estas indicações, houve conveniencia na resolução tomada.

Começou portanto novamente a experiencia de fóra para dentro em roda do campo. Como d'este modo dava bom resultado e os lavradores presentes viam confirmado e seu parecer, manifestaram desejos de que se voltasse á experiencia por meio da lavoura a camalhão.

Assim aconteceu, e mais uma vez a charrua Dombasle, no seu continuado transito, pela Europa, ficou victoriada da rotina, da inexperiencia e do receio de innovações.

A charrua abriu facilmente regos de 30 centimetros de profundidade, havendo uma tal grossura de leiva que surprehendeu a todos os lavradores que estavam presentes á experiencia, e apenas alguns observaram, que em sua opinião esta charrua devia ser de volta aiveca, como a de Rosé.

O arado nacional, apesar de estar muito bem construido e ser coadjuvado pelo jogo dianteiro, ficou em seus resultados muito á quem da charrua de Dombasle. Correu mais rapido sobre o terreno, mas não lavrou á profundidade obtida pelo seu competidor, nem poude levantar, como elle, avultada leiva.

A experiencia d'estas machinas foi mais um bom resultado da exposição agricola de Braga. Esperamos que muitas outras se lhe sigam e ainda de maior alcance economico.

Braga. 3 de novembro.

X

O estabelecimento do ensino agricola em Portugal foi honroso e audaz commettimento. E' verdade que todos tinham em muito a importancia da nossa agricultura, mas não sahiam da rotina e desconfiavam de qualquer melhoramento ou innovação nos trabalhos ruraes. Ao mesmo tempo a falta de estradas impedia que muitos

Digitized by Google

proprietarios, que por necessidade ou por gosto vivem nas cidades podessem acudir de vez em quando com a sua presença ao amanho das terras.

Antes da fundação do ensino especial da agricultura em Portugal, o estrangeiro, que admirava as faculdades productivas do reino, a sua aptidão para a variedade das culturas, as disposições naturaes que offerece para amplas creações de gado, a sua quasi espontanea arborisação, ficava surprehendido ao ver em pratica todos os processos atrazados da agricultura, sem o emprego de um só dos instrumentos e das machinas, que economisam trabalho e tempo e barateam a producção.

A situação é agora bem diversa. Em muitos pontos de Portugal o solo tem melhorado, as culturas variado, crescendo a quantidade da producção, e se ainda faltam as quintas exemplares officiaes, não é difficil encontrar propriedades cuidadosamente amanhadas aonde um cultivador intelligente e dedicado serve de exemplo a seus visinhos, e captiva o elogio de quantos presenceam o seu estudo pratico, nos melhoramentos agricolas.

Os livros e jornaes estrangeiros que especialmente tractam da agricultura, dos gados e das flores são quasi vulgares em todo o reino. O augmento d'esta illustrada importação é um dos seguros indicios que o amor á terra anda junto ao amor pelo estudo.

São estas as razões por que a exposição agricola de Braga é um fausto acontecimento para continuação dos progressos da nossa agricultura. Ao ruido das acclamações d'esta grande festa nacional desperta em outros districtos o intento de realisar exposições agricolas.

Se a nação por esta forma se mostra ávida de patentear os progressos feitos, é mister não esquecer que ao mesmo tempo se mostra ávida de ensino agricola.

Até hoje podia ser desculpada de alguma fórma a concentração d'esse ensino no districto de Lisboa. Faltava o pessoal habilitado para elle, e não havia provado que para tal especialidade tivessemos capacidades decididas, que alliassem a theoria com a pratica.

Está ao presente provadissimo que possuimos todos os elementos para que o ensino professional da agricultura e a sua demonstração prática seja no paiz egual ou superior ao que é em nações estrangeiras onde tanto se elogia.

Eloquentissima é n'este sentido a prova que o Instituto Agricola de Lisboa apresentou na exposição de Braga.

A tabella contendo o resultado do estudo dos trigos portuguezes, que se deve ao talento e assidua applicação dos srs. Lapa e Andrade Corvo, distinctos professores do Instituto, constituiu juntamente com a carta representativa da producção comparada dos trigos e a respectiva memoria explicativa um d'estes documentos que bastam para formar a reputação de um professor de ensino agricola.

A tabella relativa aos milhos e a respectiva carta são trabalhos egualmente dignos de louvor.

O desenvolvimento geral que tem tido em toda a Europa a industria dos lanificos, chamou a attenção publica para o estado minuncioso das lãs, em quasi todas as nações productoras.

A Gran-Bretanha, que de poucos assumptos trata officialmente, procurou por meio dos seus consules obter algumas informações ácerca das lãs portuguezas.

Era urgente no interesse do nosso commercio e mais ainda no interesse da riqueza agricola, que em Portugal se fizesse um estudo consciencioso sobre o assumpto, reunindo copiosa collecção de lãs do gado lanigero que ha no paiz, nas suas differentes condicções.

Tão ardua e complicada missão foi digníssimamente desempenhada tambem por um distincto professor do Instituto agricola, o sr. Silvestre Bernardo Lima. Este unico e notavel estudo que poderemos qualificar de agricola e industrial comprehende as seguintes tabellas:

Tabella da distribuição das regiões das lãs pretas e brancas nos districtos do reino
» das lãs brancas
» das lãs pretas
» das lãs brancas e pretas
» das lãs sem distincção de côr.

Estas diversas series de lãs estão formadas sobre cartões similhante ao modo como a Prussia apresentou as amostras das suas lãs na exposição de Londres em 1851.

Na collecção de amostras de productos que organisamos n'aquella exposição e tivemos a honra de offerecer ao Instituto agricola, está, segundo nos lembra, uma

Digitized by Google

collecção da mais primorosa lã da Alemanha, a qual depois do valioso trabalho do sr. Lima, se póde aproveitar para aferir os typos das nossas melhores qualidades.

O Instituto tambem enriqueceu a exposição agricola de Braga com instrumentos e machinas agricolas em tamanho natural, ou em modelos.

Parece-nos que não será enfadonha a menção de todos estes exemplares, porque do seu conhecimento utilisam, não só quem os não póde ver, mas tambem quem por meio da imprensa saiba que elles existem no paiz e a que estabelecimento pertencem para saber onde os possa examinar.

São as seguintes:

A'cerca da importante operação agricola de dranagem que póde ser muito proveitosa para Portugal:

Quatro pás, sendo tres curvas e uma plana, tres tubos elementares e dois collectores e uma machina de fabricar tubos.

Grades de Valcourt e articulador, e tres de Brabante diversas. Sonda de Hohenhein. Corta palha. Rolos esqueleto e de Croskill. Cultivador. Escarificador. Enxada de cavallo. Amontoador. Charruas de Voltaiveca de Rosé, de força (aterro de madeira) de força (aterro de ferro), Flamenga, Subsolo, de Canteiros, do Ribatejo, arados portuguez e arabeça, pulverisador, rojão, descarolador, de milho. aterçoador e distribuidor de estrumes liquidos.

Merecem attenção especialissima os estudos relativos a vinhos, feitos no mesmo Instituto, e nos quaes se comprehende uma serie de analyses sobre a sua força alcoolica.

As tabellas relativas a esse estudo referem-se aos vinhos genuinos e aos vinhos commerciaes.

Temos em subido conceito todos os professores do Instituto Agricola, mas sem desfavor de nenhum, seja-nos permittida a satisfação de tributar um elogio especial aos srs. Lapa e Lima, que tão incançaveis teem sido no estudo e no trabalho, como foram nas diligencias para que da antiga e anachronica eschola veterinaria surgisse alguma coisa, que fosse verdadeiramente util para o paiz.

Esses dois professores, que estavam como captivos na organisação militar impropriamente dada á veterinaria, combateram porfiadamente na imprensa a favor de ensino que tanto illustram,

Viram realisadas as suas primeiras esperanças quando o sr. Fontes Pereira de Mello teve a gloria de fundar o ensino agricola. Por uma felicidade que poucas vezes acontece no serviço publico, o sr. Fontes creando a repartição da agricultura, não creou um logar para um homem, mas soube com raro acerto, depois de creado o logar escolher o homem que devia servir de exemplo a quantos lhe tivessem de succeder, no desempenho dos deveres que esse logar impunha.

O sr. Moraes Soares tem sabido ser chefe da repartição da agricultura e chefe ou antes protector e guia dos agricultores portuguezes.

Sem contestação é o mais verdadeiro amigo da nossa agricultura.

Ao vermos expostos no Campo de Sant'Anna os objectos de que temos fallado, seria grave injustiça não lembrar ao louvor publico o nome de um homem, cujos serviços ao paiz estão representados em muitos d'estes objectos.

O amplo e vistoso Campo de Sant'Anna que não é estranho ás lembranças da mocidade d'aquelle nosso amigo, será no futuro inseparavel das recordações dos mais assignalados progressos agricolas da nossa terra.

Braga, 4 de novembro.

XI

As producções agricolas que fazem parte da alimentação publica e as que servem para sustento dos gados, são em todas as exposições agricolas o ponto para onde mais convergem o estudo e a obrigação.

Infelizmente, não basta a simples inspecção ocular para poder apreciar quasi todas as producções d'esse genero, que se exhibem nas vistosas prateleiras dos pavilhões ou edificios de crystal em que ellas se expõe.

Era só no campo da producção e ouvindo as informações do respectivo agricultor, examinando os solos e sub-solos. conhecendo quasi os adubos e correctivos empregados e podendo apreciar as circumstancias climatericas, que se póde apreciar devidamente qualquer specimen de producção agricola, sujeito ao voto d'um jury ou ao conceito da imprensa.

A este respeito estão ainda muito dis-

Digitized by Google

tantes do que devem ser não só as exposições ou locaes, mas tambem as grandes exposições universaes.

N'estas ultimas tem-se concordado em que as diversas nações representadas façam acompanhar os productos de commissarios que prestem as informações necessarias para o jury internacional formar juizo sobre os productos expostos.

A posição d'estes commissarios é excessivamente critica, sabemol-o por experiencia propria. Havendo sempre o maior cuidado a reunir productos e tendo sido possivel vencer as muitas difficuldades que para esse effeito se apresentam, não tem sido identico o empenho de colligir informações relativas a taes productos, e tem ficado invenciveis as difficuldades, levantadas contra tão indispensavel trabalho.

Na exposição de Braga predominam os productos agricolas. Apresentam-se abundantemente, variados e muitos são da mais bella apparencia. Faltam entretanto as informações necessarias para fórmar opinião segura ácerca dos melhoramentos agricolas que elles representam.

Esta deficiencia que até ao presente tem sido geral nas exposições, foi já notavelmente evitada por alguns illustrados expositores que enviaram productos á exposição de Braga.

Um estudo demorado e bem dirigido dos productos expostos, comprehendendo uma visita e exploração scientifica aos locaes da producção, parece-nos indispensavel para todas as nossas exposições agricolas.

Só delegados do governo acertadamente escolhidos podem com proveito publico desempenhar esta missão.

A imprensa periodica apenas póde, quando muito, photographar os primeiros effeitos que as differentes series dos productos agricolas expostos produzem ao ser vistos. É para ella impossivel asseverar ao publico se um punhado de cereal com todos os bagos grados representa uma colheita inteira ou significa mais do que o trabalho de um curioso. Não sabe se os tuberculos de maior volume annunciam os amplos resultados de uma cuidadosa cultura. Ignora-se um fructo seductor á apparencia, provém de uma arvore excepcional ou de um pomar. D'esta ordem faltam á imprensa muitos elementos para ser verdadeiramente conscienciosa e para corresponder ao que por vezes exigem d'ella na presença de um facto economico tão complexo como é uma exposição agricola.

Desejamos que todas estas breves observações que não tem nenhuma applicação especial directa nem indirecta á exposição de Braga reflictam as hesitações e duvidas que nos assaltam o animo, chegado o momento de confiarmos á imprensa o effeito que em nós produziram as repetidas visitas que fizemos á parte mais valiosa e importante da exposição de Braga.

Sendo muito, variadissimo e excellente o que vimos, pouco teriamos a dizer, se alguns expositores não houvessem comprehendido, ainda muito mais perfeitamente do que a generalidade dos estrangeiros nas exposições universaes, os termos convenientes, em que se devem apresentar os productos agricolas, em uma exposição.

O aspecto geral de taes productos no Campo de Sant'Anna é surprehendente e seductor,

O grande pavilhão da secção 2.ª, as prateleiras e aparadores vergam sob o peso de numerosos e variados productos. É impossivel descrever o matiz d'esta reunião de cereaes, legumes e plantas pratenses.

Quasi todas as cores se ostentam em diversas graduações nos productos que formam a mencionada secção. O fogoso vermelho de alguns productos hortenses destaca da extrema alvura de outros, e a côr verdes nas suas infinitas e variantes recorda dominantemente o campo na cidade. Os legumes percorrem uma escala ainda mais vasta de colorido. Em numerosas divisões de muitas caixas quasi todos os legumes representam um xadrez, em que o preto, o vermelho, o branco, roxo, pardo, amarello e o differente rajado de varios productos semelham tapetes deitados de espaço a espaço sobre mostradores e prateleiras.

Para completar tão primoroso effeito concorrem os tuberculos, cujas cores apesar de frias não deixam de ser pronunciadas. O milho desde o amarello vivamente tostado até á côr branca do milho pombeiro, ao qual disputa preferencia na alvura o milho arroz, é ainda excedido pelo brilhantismo do milho cera.

Nos primeiros dias da exposição este pittoresco quadro agricola era realçado pelo admiravel effeito que produzia um

Digitized by Google

taboleiro contendo hortaliças e flores em completo estado de frescura e viço, recordando os mais bem escolhidos e dispostos modelos de qualquer quadro, em que os pinceis de artistas insignes hajam chegado a imitar a natureza, deixando sómente de a vencer porque a obra de Deus é invencivel em todos os seus aspectos.

XII

Julgamos cumprir um dever, mencionando os nomes de alguns productores agricolas a par da enumeração dos productos que apresentaram no Campo de Sant'Anna.

O nosso desejo era mencionar todos os expositores agricolas que mais concorreram para o esplendor o util effeito da exposição de Braga, mas faltam-nos esclarecimentos para realisar esse intento. Somos, portanto, forçados a limitar nosso desejo áquelles que juntaram aos productos as informações que nos foi possivel obter.

O sr. conselheiro Francisco Manuel da Costa, que foi um dos primeiros iniciadores dos melhoramentos agricolas no districto de Braga, além dos objectos já mencionados e a que honrosamente ligamos o seu nome, expoz feijão de Valle Paraizo, excellente aclimatação da semente que em tempo enviou do Rio de Janeiro o fallecido e nosso benemerito cidadão o sr. Geraldo José da Cunha, cujo nome permanece popular entre os nossos agricultores, pelos serviços que lhe devem.

Tambem o sr. conselheiro Costa apresentou uma boa collecção de ervilhas, que, apesar de limitada, julgamos de apreço. Comprehende ervilhas da ilha da Madeira, genovezas, tortas e hespanholas.

Usando de bons creditos as hortaliças da quinta de Montariol, cuidadosamente cultivada por s. ex.ª, sabemos que está ahi ensaiando a cultura de 40 especies de plantas hortenses ainda não vulgarisadas no districto. Como um dos expositores que satisfez ao que se exige em uma exposição agricola, não se contentou em expor alguns fructos da sua lavoura e os instrumentos menos vulgares que emprega, apresentou a collecção de adubos e correctivos com que melhora e prepara os terrenos. Entre elles vimos biphosphatos, ossos triturados e adubos caleado e liquido.

O sr. dr. Antonio Vieira de Araujo, a cujos serviços á agricultura já tivemos occasião de prestar louvor, quando fallamos das machinas agricolas, tambem apresentou uma collecção excellente de tuberculos e legumes.

Julgamos importantissima e do maior alcance economico para a creação dos gados a collecção valiosa de plantas partenses que o sr. Vieira de Araujo cultiva nas suas propriedades. Na exposição vimos specimens de trevo, luzerna e capim. As batatas cultivadas nas mesmas propriedades são de excellente qualidade. Os girimús, todos de bella apparencia e alguns imitando marmore, eram volumosos e indicam ser de delicado gosto. Em paiz onde tal producção não fosse tão abundante, este producto hortense teria subido valor.

O sr. dr. Manuel Vieira de Araujo, irmão do expositor de que acabamos de fallar, prestou um valioso contingente, apresentando ao todo 45 variedades de feijão, sendo 12 do miudo, 19 de tamanho regular, 10 de trepar (pequeno) e 4 de trepar (grande).

Entre os expositores distinctos pelos productos que apresentaram na secção 2.ª e que pertencem ao concelho de Braga, sentimos ter só apontamentos para referirmos os seguintes srs:

Miguel José Raio, como expositor de batata de excellente qualidade; Antonio Roberto de Araujo Queiroz e Antonio Joaquim de Oliveira Brandão, expositores de milho; Henrique Freire de Andrade Coutinho Bandeira e João Luiz Pipa & Irmão, expositores de feijão; Manuel Magalhães de Araujo Pimentel, expositor de batatas e cebolas; Bento Luiz Ferreira Carmo e Antonio de Oliveira Brandão, expositores de cebolas; Joaquim de Magalhães e Henrique Freire de Andrade Coutinho Bandeira, expositores de legumes.

Entre a hortaliça observamos que os nabos figuravam pela alvura e apparencia. Um dos expostos pelo sr. Henrique Freire, de Braga, pesava 3 kilogrammas e 174 grammas, e outro exposto pelo sr. Joaquim de Magalhães, de S. Martinho de Dume, 2 kilogrammas e 295 grammas.

Ainda nos parecem dignos de elogio pelos productos que expozeram os srs. Antonio Joaquim Pereira Moraes, como expositor de milho cera; José Antonio Lopes Maia, da freguezia de Adaufe, por

Digitized by Google

milho arroz; José Joaquim da Costa Novaes, por milho pombeiro; Antonio de Amorim Soares de Azevedo, por 19 qualidades de feijão, produzido na quinta da Corredoura, em Amares; Bernardino Pacheco Fajardo Teixeira Coelho e João Bernardino Pacheco Teixeira, de Celorico de Basto, por varias qualidades de feijão.

Passando a fallar dos expositores de fóra do districto de Braga, é justo que mencionemos um expositor, que, sem duvida, foi o primeiro na serie dos productos agricolas, pela escolha e methodo com que os dispoz, bem como pelos amplos e variados esclarecimentos que deu ácerca de um d'elles.

Este expositor, se pertencesse ao districto, receberia seguramente um dos primeiros premios, a julgarmos pelos louvores geraes que temos ouvido a seu respeito.

A sua exposição comprehende solos e adubos, além dos productos agricolas que mencionaremos na generalidade.

Correspondendo fielmente ás indicações pedidas pela commissão expositora, o sr. Ascencio José dos Santos, de Valença do Minho, apresentou em tal ordem os esclarecimentos, que os offerecemos por modelo aos futuros expositores agricolas do reino, tanto para as exposições nacionaes, como estrangeiras.

As propriedades ruraes mais importes do sr. Ascencio estão situadas no logar da Urgeira, freguezia da Santa Maria dos Anjos, proximo a Valença.

Apresentou 16 speimens de solos e subsolos com a medição em metros de cada um dos tratos de terrenos a que pertencem, bem como a producção que deram, com a proporcionalidade da semente para a colheita.

Em adubos correctivos, comprehendendo substancias animaes e vegetaes, presenta 28 amostras, ás quaes juntou de aclaração do modo como os emprega na sua lavoura.

Com estas e outras declarações é facil justificar o elogio que se preste aos productos expostos pelo sr. Ascencio José dos Santos.

Quando vemos, por exemplo, uma porção de milho grosso com bella apparencia pertencente a este expositor, temos ao mesmo tempo presente o solo que o produziu; sabemos que o terreno entregue a essa cultura mede 2:440 metros quadrados e produz de um alqueire 50 a 60 e tantos.

Vendo os solos podemos analysar por exemplo, um que fica no fim de um valle de terreno que mede 3.230 metros quadrados, o qual produziu 75 kilogrammas de estopa, 1:200 e tantas melancias e 300 e tantas aboboras.

Ácerca de cada um dos 168 objectos relativos á agricultura do concelho de Valença, expostos pelo sr. Ascencio, encontram-se adjuntas a elles as mais amplas e minuciosas informações, no sentido das que extractamos.

A serie de productos tão convenientemente expostos representa não somente um valioso serviço prestado á lavoura, mas tambem o prospero desenvolvimento dos interesses ruraes em um dos mais importantes concelhos da fertil e rica provincia do Minho.

XIII

Os concelhos de Guimarães e da Povoa de Lanhoso, que tão esmeradamente deram realce á exposição, mórmente na sua parte agricola, apresentaram productos muito notaveis na secção 2.ª

A ex.ma sr.ª D. Maria da Conceição Amaral, os srs. visconde de Pindella, barão de Pombeiro, Antonio José Ferreira Caldas e outros expositores, que muito se distinguiram, expozeram variadas collecções de cereaes e legumes.

Nas plantas hortenses é muito louvavel o empenho que se manifesta em todo o norte do reino para augmentar as suas variedades. Com referencia ao feijão, seria impossivel mencionar todas as que se patentearam ao publico no Campo de Santa Anna. As mais notaveis que vimos pertencentes ao concelho de Guimarães são —perdiz, arroz branco, esponja amarella, arroz preto, de farta velhaco, redondos, amarellos e brancos, e pintos de subir— variedades expostas pela ex.ma sr.ª D. Maria da Conceição Amaral.

O sr. visconde de Pindella, querendo mostrar, a par dos productos da sua lavoura, alguns dos meios por que a realisa, expoz na competente secção, como adubos e correctivos com que prepara as suas terras, bagaços de uvas, residuos distillatorios de bagaço, granito grosso, fino e meio fino.

Entre os expositores da Povoa de Lanhoso deve tomar, a contento de todos,

Digitized by Google

o primeiro logar, o sr. José Joaquim F. de Mello e Andrade, proprietario da quinta das Agras, por ser um dos mais antigos benemeritos d'aquelle concelho, e porque junta a vastos conhecimentos agronomicos a respeitabilidade do caracter e o verdadeiro enthusiasmo pelos progressos agricolas. Além da sêda, de que fallaremos em outro logar, o sr. Mello e Andrade expoz:

Primorosas variedades de feijão, comprehendendo branco, anão, pergaminho, fava, (branco) e côr de canario, que tem delicadissimo gosto.

Apresentou tambem o mesmo expositor trigo de 6 renques, de 50 sementes, cevada santa, que se póde muito bem misturar com café, ervilhas e *lupinus hirsutus*, ou tremoços.

Para mostrarmos qual é a attenção illustrada que o sr. Mello e Andrade presta ás culturas, sem excepcionar as mais raras, devemos mencionar que entre os productos da quinta das Agras, que é quasi uma quinta-exemplar, vimos aranja cerifera muito propria e commoda para encher travesseiros, *carthamus luctorius* (açafroa), *psidium pyriferum* e *psidium*. Uma especie de cactos em arvore, que d'esta fórma foi para nós uma novidade, como adorno de jardim. O algodoeiro, em perfeito estado de desenvolvimento e tendo já dado algodão, completa esta serie de productos mais ou menos singulares, e todos comprovativos da intelligencia e cuidado com que é cultivada a quinta das Agras.

As experiencias da cultura do trigo chamado do Egypto, pelo que se diz ácerca da semente ter sido encontrada juntamente com uma mumia n'aquella paragem, merecem ser cuidadosamente estudadas para averiguar se o resultado é constantemente tão importante como o que declara ter obtido o sr. João Pedro Miller, que em quatro annos lhe tem dado de 23 a 32 sementes.

O sr. Miller acrescenta que mandou buscar a Paris a semente d'este trigo, d'onde parece ter recebido informação de que elle dá 30 a 40 sementes, segundo o amanho o preparo das terras. As ultimas circumstancias devem ser attendidas, porque se o preparo e amanho ou qualquer outro facto augmenta com excesso as despezas de cultura, é mister não as esquecer quando se admiram os resultados.

O concelho de Villa Verde não póde passar desapercebido, porque foi honrosamente representado na exposição.

O sr. Guilherme José de Sousa, da freguezia de S. Paio, residente em Pico de Regalados, apresentou uma excellente collecção de productos, composta de:

Trigos serodio e tremêz.

Centeios barroso e gallego.

Milhos branco pombeiro, tremez, amarello e branco d'entre o linho.

Feijões brancos e amarellos d'entre o milho, fradinhos, sortido, preto, vermelho d'entre o milho e redondo de arjão.

Um mólho de feno de seda de cabra.

Dos specimens de trigo d'este expositor vimos um que nos pareceu reunir os caracteres de um typo perfeito de excellente qualidade.

A especialidade do feno julgamol-a bastante aproveitavel para bom e economico sustento do gado.

O sr. Guilherme José de Sousa é um d'estes dedicados e laboriosos agricultores, cujos serviços á lavoura seriam desconhecidos sem as exposições.

Felizmente, já contamos no paiz alguns d'estes homens uteis e modestos, que, retirados do bulicio das cidades, se entregam com ardor e fé á regeneração da nossa agricultura.

A collecção exposta pelo sr. Sousa é toda composta de specimens de optima qualidade.

Do milho pombeiro, um dos mais perfeitos exemplares provinha da lavoura d'este expositor.

E' sabido que a variedade de trigo assim denominada foi por algum tempo sómente cultivada em propriedades do convento de Pombeiro, da ordem benedictina. D'ahi trouxe esta cultura para a Povoa de Lanhoso um frade que era natural d'esta villa. A colheita era tão abundante, que dos logares visinhos se começou a pedir a semente, a qual por esta fórma foi sendo espalhada e conhecida na provincia do Minho. Em quanto permaneceu sem alteração na sua pureza primitiva e com certa regularidade na grandeza e numero de grãos, regulava a colheita por mais um terço da producção ordinaria. Agora não acontece o mesmo, e a causa está mais em não haver boa semente do que no enfraquecimento das faculdades productivas dos terrenos em que elle se cultiva.

Além de outros expositores que vanta-

Digitized by Google

josamente representaram o concelho de Villa Verde, citaremos com louvor especial os srs. Antonio Fortunato de Faria, que parece ter resolvido um problema de economia rural de alguma importancia, aproveitando o carolo do milho para farinha, obtendo pão de soffrivel qualidade. D'esta fórma um producto, que apenas servia para queimar e algumas vezes para sustento do gado suino, póde vir a tomar parte na alimentação publica.

Vimos a farinha e pão do carolo do milho e o seu aspecto é muito melhor do que se póde suppor.

O sr. Francisco Dias Lima, de Prado, expoz canna doce, linho da Nova Zelandia e cortiça de sobro.

O rev. parocho de Valões, Manuel Joaquim Soares, expoz linho em differentes estados, variedades de milhos e uma boa collecção de legumes.

O que fica escripto basta para se vêr que o concelho de Villa Verde teve um logar distincto na exposição

XIV

Um dos expositores da Povoa de Lanhoso veio não sómente exaltar as producções agricolas d'aquelle concelho, mas tambem tomar logar entre os primeiros expositores do districto e de fóra d'elle, tanto pela variedade, como pela importancia dos productos expostos e pelo modo como os expoz.

Este expositor foi o sr. Francisco Manuel Martins de Oliveira, cujo nome apparece em quasi todas as secções, ligado a bons specimens da producção agricola, nas suas quasi infinitas ramificações.

Expoz 172 productos, nos quaes se comprehendem 18 variedades de milho e 31 de feijão. Trigo molar e duas qualidades de centeio. Cevada. Sorgho. Quatro especies de ervilhas, sendo anãs, de trepar, regulares, muito grandes e escuras. Semente de tojo. Semente de amoreiras. Batatas compridas, vermelhas, roxas e communs, e a respectiva semente. Cebolas brancas, chatas e compridas.

Quando tratarmos da seda, dos vinhos e das fructas, voltaremos a fallar de tão activo e excellente expositor.

N'este artigo ainda nos cumpre dar conta do modo como o sr. Francisco Manuel Martins de Oliveira fez uma exposição completa do linho, juntamente com specimens de varias qualidades de madeira do paiz.

Para este effeito dispoz o sr. Martins uma grade de madeira, collocada em sentido vertical, podendo similhar a fórma de um biombo, e ligou ás travessas do gradeamento as differentes amostras de linho, nos diversos estados em que se apresenta, desde a planta até ao tecido.

A grades que servem de estantes são feitas dos 50 bocados de madeira, em que já fallamos.

As variedades do linho exposto apresentam-se d'esta fórma:

Linho verdial desde a planta até ao tecido. Por este modo linhaça, estrigas do engenho, limpa e acedada, estopa em cabello, uma massaroca fiada, amostra de fiado córado, linho tecido, uma toalha e tambem estopa tecida.

Linho coimbrão desde a planta até ao tecido. Por esta fórma linhaça, estrigas do engenho, limpa e acedada, estopa em cabello, fiado crú, um novello de linha, linho tecido, uma toalha e estopa tecida.

Linho mourisco desde a planta até ao tecido. Por este modo linhaça, estrigas do engenho, espadada e limpa, estopa em cabello, uma massaroca, um novello de linha curada, linho tecido, uma toalha e estopa tecida.

Linho gallego desde a planta até ao tecido. D'este modo linhaça, estrigas do engenho, limpa e acedada, estopa em cabello, fiado crú e córado, linho tecido, uma toalha e estopa tecida.

Do concelho da Povoa de Lanhoso citaremos ainda como expositor muito recommendavel o sr. Placido Antonio da Silva Vasconcellos Maia, por cereaes e legumes.

Nas cebolas expostas havia algumas variedades, cujo peso se deve notar. Entre as enviadas da quinta de Celeirós, no Douro, pelo sr. Arnaldo Alves de Sousa, vimos uma que pesava 1:600 grammas. Outra apresentada pelos srs. José Maria Antas e Claudino Augusto, do concelho de Vinhaes, pesava 1:300 grammas.

As farinhas figuraram muito pouco na exposição e carecem de aperfeiçoamento para o fabrico do pão alvo chegar ao que deve e póde ser na provincia do Minho.

Pareceu-nos de muito boa qualidade e apparencia as que apresentaram a ex.ma sr.a D. Maria da Conceição do Amaral

Digitized by Google

Branco, de Guimarães, e o sr. Antonio Fortunato de Faria, de Villa Verde.

Quando examinamos os productos expostos na secção 1.ª e vimos ahi uma especie de guano vegetal, não pudémos deixar de mencional-o em um dos artigos anteriores, porque não tinhamos conhecimento d'esta especie de adubo. .

As informações que nos faltaram para quasi todos os productos e que supprimos em parte com bastante trabalho, tambem nos faltaram sobre o adubo que se apresentava com o nome de tremocilho.

Felizmente encontramos na exposição o expositor que o descobriu e nos facilitou a noticia e documentos comprovativos d'ella.

D'estes documentos consta que o sr. Antonio Manuel Ferreira de Menezes, proprietario da quinta de Campos de Lima, da freguezia de Paçô, concelho dos Arcos, tem adubado ha alguns annos a esta parte, com grande proveito seu e admiração publica, os terrenos da sua quinta, com uma planta parecida com tremoços bravos e que faz enterrar quando está em flor, na occasião em que lavra a terra para o milho.

A junta de parochia da freguezia de Paçô, dando testemunho publico da util descoberta do sr. Menezes, certifica o seguinte em documento que tivemos em nosso poder:

«Certificamos em como o ill.mo sr. Antonio Manuel Ferreira de Menezes, da quinta de Campos do Lima, d'esta freguezia, tem estrumado, ha alguns annos a esta parte, com grande proveito seu e admiração do publico, alguns terrenos da sua quinta, que trabalha de casa, com uma planta parecida com tremoços bravos, e que faz enterrar quando está em flor, na mesma occasião em que lavra a terra para o milho.

«Certificamos mais em como por estes sitios nunca ouvimos fallar n'este systema de adubar as terras com aquella planta, e que só elle unicamente é que faz uso d'ella, e com tanta vantagem, que ha seis annos a esta parte nunca adubou com outra qualidade de estrume a sua veiga da Retorta, a qual, apesar do seu terreno ser de mediocre qualidade, cada vez prospéra mais nas producções de milho. Certificamos, finalmente, em como elle principiou ha oito ou nove annos a arranjar a semente d'esta preciosa planta, por seis ou sete pés que lhe nasceram em um campo á beira do rio, e que mandou arrancar por um seu caseiro e transplantou para logar conveniente, indo depois gradual e successivamente augmentando a producção da semente, a ponto de já ter ao prsente alguma abundancia d'ella. »

As plantas industriaes e medicinaes formaram parte da exposição, de um modo que mereceu devidamente louvor geral. Se a memoria nos é fiel, compunha-se de 400 especies e variedades, sendo cerca de 300 dos arrabaldes de Braga. N'esta especialidade pareceu-nos de grande valia e até de muito interesse scientifico o hervario laboriosamente colleccionado pelo sr. Thomé de Sousa Pereira Veiga, administrador do hospital de S. Marcos, o qual expoz entre plantas medicinaes e industriaes 220, formando assim á sua parte mais de ametade da exposição.

Em tão importante serie de productos figuraram tambem os srs. José Maria dos Santos Pacheco, de Aveiro, com 40 plantas medicinaes, industriaes e textis, e o sr. João Luiz de Almeida Soares, de Valença, com 20 plantas medicinaes.

RIBEIRO DE SÁ.

(Continua.)

CHRONICA AGRICOLA

LISBOA 5 DE JANEIRO

O anno de 1863 deixa tristes recordações na chronologia agricola. Sempre falho em chuvas, fechou o seu giro com rigorosos frios. A falta de humidade, e de calor são dois adversarios do reino vegetal, e dos gados, que elle aviventa, e nutre. Mediano em cereaes culmiferos, parcimonioso em milho, escasso em legumes, e batatas, pouco notavel em vinhos, abundantissimo em fructas de pevide, e finalmente mesquinho em azeite, é como nós o registramos. O legado, que o anno findo deixa, ao que entra, pode avaliar-se pela anciedade, com que os fieis dirigem ao Todo Poderoso fervorosas preces *ad petendam pluviam.*

—Vae por dez annos, que uma administração illustrada inaugurou a notavel e presagiosa era dos melhoramentos materiaes da nossa terra. E não o fez sem grande ousio, porque teve de arremetter com temerosas difficuldades. Venceu-as,

Digitized by Google

não para ouvir os hymnos da victoria, que esses só os sabe cantar a posteridade, mas para ter a intima satisfação de ver a sua obra continuada, por todas as administrações que depois se lhe seguiram.

Temos essa obra fundada, e levantada perto da sua maior altura; cumpre agora pôr-lhe o remate. A viação publica aperfeiçoada forma um systema completo de communicações; parar em qualquer ponto do seu desenvolvimento, equivale a inutilisar grande parte dos sacrificios, que temos feito. As estradas municipaes, e ruraes são o complemento da viação aperfeiçoada. Estamos certos de que ninguem contesta esta verdade. No que pode haver discrepancia é no modo de realisar aquelle indispensavel melhoramento complementar. Exporemos em poucas palavras a nossa opinião, chamando sobre este assumpto as attenções dos que sabem avaliar a importancia d'elle, que são todos os que se empenham sinceramente no bem da sua patria.

Entendemos que as estradas municipaes, e ruraes, ou vicinaes devem comprehender um só systema de construcção, cuja despeza não pode deixar de considerar-se como municipal, auxiliada, em certos casos pelo governo.

É certo que hade haver muita desegualdade nos sacrificios, porque os municipios são muito deseguaes, na riqueza, na extensão que devem ter os caminhos, e na facilidade ou difficuldade da sua construcção. É por estas considerações que nós dissemos, que em certos casos deve o governo auxiliar as construcções, e esses casos são, bem se vê, aquelles, em que a despeza é muito superior ás forças do municipio.

Uma das condições, que nós julgamos indispensaveis no systema de construcção das estradas, de que estamos tratando, é que os sacrificios sejam extensivos ás gerações futuras as quaes havendo de gozar dos beneficios, injusto fôra, que não participassem dos encargos.

O nosso projecto cifra-se pois em auctorisar as camaras municipaes, para emittirem obrigações, com vencimento de juro, e amortisação composta, até á quantia, que fôr necessaria para cada uma das mesmas camaras construir as suas estradas municipaes, e ruraes.

As obras ir-se-hiam fazendo por arrematação, ou pequenas empreitadas, até á sua final conclusão.

A nosso vêr, este systema é preferivel a outro qualquer, principalmente ao que consiste em uma contribuição de trabalho. Esta contribuição traria vexames, injustiças, e abusos gravissimos, já demonstrados pela experiencia.

As obrigações municipaes proporcionariam um emprego util, e honesto aos capitaes, criando uma nova industria accessivel a todas as fortunas, e comprehensivel por todas as intelligencias. Constituir-se-hiam emprezas, e bancos, encontrando um vasto campo para as suas especulações financeiras. Os braços, que os caminhos de ferro deixam desoccupados acharião trabalho e pão para se sustentarem. Avultadas sommas, derramadas por todos os pontos do paiz, excitarião as forças productivas, e fecudarião o solo, acrescentando a base da materia collectavel. Em summa, não ha objecção seria, que destrua a força das razões, que aconselham o prompto melhoramento da viação municipal, e rural, instantemente reclamada pelas necessidades da nossa agricultura.

É da nossa franqueza declarar, que as palavras que acabamos de escrever, não serão lidas, e menos ainda attendidas, porque ha tempo, e dinheiro para tudo, que não seja acudir ás precisões da nossa agricultura, na qual, até já se não falla. Grande magoa foi a nossa, quando acabamos de ler o discurso da corôa, ultimamente proferido, na abertura do nosso parlamento, sem encontrarmos, em toda a sua diffusão pelas regiões do passado e do futuro, nem sequer, como arredondamento d'um periodo, a palavra *agricultura ou allusão a ella!* Nos paizes mais adiantados tinhamos nós o exemplo, para o seguir, e nas tendencias nacionaes o desejo da imitação; pois nem com tudo isto a rainha das nossas industrias mereceu um fugitivo sorriso, um simples gesto de deferencia!

Os jornaes do sul, do centro, e do norte do reino, referem a elevação, já extraordinaria, do preço de todos os generos alimentares, e ponderam a urgente necessidade de se abrirem os portos, á entrada dos cereaes estrangeiros, fechados sem vantagem da agricultura, e com reconhecido damno das classes menos abastadas. Sobre todos o *Commercio do Porto*, pela gravidade, illustração e independencia com que trata as questões, de que se occupa, não despertaria as attenções do go-

Digitized by Google

verno, sobre a imminencia de uma crise alimentar, se os factos não fossem tão verdadeiros, como os descreve. Ha cinco annos, que o *Archivo Rural* pugna pela liberdade do commercio dos cereaes. Ha de vencer, bem o sabemos, porque o poder das idéas é irresistivel, mas o que nos faz estremeçer, é que a lei venha á ser dictada pela voz da fome, e sellada com as lagrimas da indigencia.

Na carta do sr. Antonio Feliciano de Castilho, a que já alludimos, e que vae publicada em logar competente, afóra as bondades e delicadezas com que nos trata, póde bem dizer-se, que em cada palavra ha um documento, e em cada periodo uma sentença, mormente quando se refere á necessidade da instrucção das classes ruraes. As verdades que o sr. Castilho conta e as doutrinas que prega, entram pelos sentidos em fórma de flores e aromas, e vão ter ao espirito com tanta suavidade, que lá ficam para sempre.

Ha questões que não pertencem a este, ou aquelle jornal, porque são, ou antes, porque devem ser de todos. A questão da instrucção publica é d'essas. Quizeramos nós ter bastante tempo, não para a resolver, que não temos luz para allumiar tão grande escuridão, mas para ao menos fallar n'ella, e não a deixar esquecer aos outros. Voltaremos brevemente a este assumpto.

Tivemos, ha pouco tempo a satisfação de vêr um cavallo, pertencente ao nosso presado amigo, o sr. João Theodoro Pinto da Maia, que é um proprietario e lavrador dos mais opulentos do Alemtejo. O cavallo é de raça arabe, e não desdiz as altas qualidades da sua origem. É empregado pelo sr. João Theodoro na padreação das suas excellentes egoas, com outros de differentes raças, que este intelligente e distincto creador, emprega com vantagem em ensaios de crusamento. Os progressos da industria hippica são palpaveis n'estes ultimos annos. Pena será que o governo não auxilie convenientemente os esforços dos particulares, com aquelles meios de que elles não podem dispôr.

Na reforma do exercito, que acaba de publicar-se, notámos as seguintes disposições, que respeitam á industria cavallar do paiz.

Artigo 52.º

REMONTA

« § 1.º A remonta terá por fim preencher nos regimentos de cavallaria e artilheria as faltas dos cavallos, que occorrem, e desenvolver no paiz a creação d'estes, por fórma tal, que n'esse curto praso de annos toda a remonta do exercito se possa fazer com cavallos portuguezes.

« § 2.º para a realisação do ennunciado na ultima parte do § antecedente, observar-se-ha o seguinte:

« 1.º A remonta do exercito será feita, quanto possivel, de cavallos portuguezes;

« 2.º Para promover a creação e apuramento das differentes raças, haverá em cada regimento de cavallaria quatro cavallos proprios para reproductores;

« 3.º Para assegurar aos creadores nacionaes um mercado certo, serão vendidos, em hasta publica, logo que tenham completado oito annos de serviço, os cavallos dos corpos de cavallaria e artilheria, creados em Portugal, e para os substituir, sendo possivel, comprar-se-hão outros tambem creados no paiz. »

A legislação anterior é mais ampla e animadora para a industria cavallar, como se vê de seguinte extracto:

DECRETO COM FORÇA DE LEI DE 5 DE DEZEMBRO DE 1855

Do estabelecimento das coudelarias civis e militares

« Artigo 35.º Nos corpos de cavallaria do exercito haverá, além da força existente, um cavallo por companhia, destinado á cobrição das egoas de marca, devendo os commandantes dos referidos corpos, nas epocas proprias, destacar os ditos cavallos para as localidades que as camaras municipaes designarem, obrigando-se ellas a dar quartel aos soldados e cavallos, e a prestar as forragens necessarias para estes.

« Artigo 36.º Além dos cavallos a que se refere o artigo antecedente, nos corpos de cavallaria em que as circumstancias da localidade o permittirem, haverá algumas egoas das melhores raças, e os potros necessarios, ficando os conselhos administrativos dos mesmos corpos auctorisados

Digitized by Google

a arrendarem por conta da fazenda, e a longo praso, os prados que para o indicado fim se julgarem indispensaveis.

« Artigo 37.º Ficam tambem os conselhos administrativos dos corpos de cavallaria, auctorisados, sem dependencia de outra qualquer ordem, a comprar, para formar os potris, todos os cavallos de producção nacional, sem defeito, e com as devidas proporções, de 2 a 3 annos, pelo preço de 48$000 até 70$000 réis.

§ unico. Na compra a que allude o artigo antecedente serão proferidos os cavallos, cujas mães houverem sido cobertas pelos animaes reproductores das coudelarias civis ou militares. »

O que se vê é que nós não tinhamos falta de legislação, mas sim falta de execução da que havia.

R. DE MORAES SOARES.

FOLHETIM RURAL

Parece que o sr. Mathias, de França, Mathieu (de la Drome) é, sem duvida, o padre mestre de todos os astrologos, meteorologistas, ou *Bordas de agua*, como por cá se chamam. O certo é que os seus prognosticos são mais certeiros, que os tiros das carabinas á Minié. Segundo elle proprio affirma, a sciencia da *predicção do tempo* assenta em principios tão evidentes, como qualquer sciencia exacta. E o mais é, que nos dá a consolação, de que por morte d'elle, não ha de soffrer este ramo de conhecimentos humanos a menor falta, porque legará a seus filhos, e netos a clave da nova sciencia. Se isto fôr verdade recommandamos aos nossos agricultores, que comprem o Almanak do sr. Matheus.

A colheita do azeite é este anno assás diminuta. As opiniões dos agronomos a este respeito são mui diversas. Uns attribuem o facto á sequidão do anno; outros ao cansaço das oliveiras, proveniente da extrema abundancia, com que no anno passado fructificaram; ha mesmo quem suspeite certo estado morboso, n'estas preciosas plantas. Nós respeitamos o parecer dos outros, porém o nosso é, que a escassez da colheita do azeite, provém da escassez da colheita da azeitona.

Já que fallei na oliveira, hão de permittir-me uma fugitiva digressão, que é ella a nossa arvore predilecta.

É bella a sua copa sempre verde, e bellissima, quando as flores a intermeiam; sobria na sua alimentação, não empobrece o solo, dando cabimento a outras plantas uteis, mesmo á sua sombra; grata, como nenhuma outra aos cuidados do cultivador, dadivosa, logo desde a infancia, e duradoura como os obelisquos de marmore. Assevera-se que ainda existem algumas das oliveiras, debaixo das quaes esteve sentado Jesus Christo, no monte Olivete.

«Planta a oliveira, que é pingue e amiga da paz.»

Hoc pinguem et placitam paci nutritor olivam.
GEORG, liv. 2.º vers. 425.

«Cantarei agora as nossas oliveiras, porque não ha arvore, comquanto pallida, que seja olhada com mais blandicias pelos lavradores avaros; ou ella ainda esteja coberta de esperançosas flores, ou já curva com o peso dos negrejantes ramos, prodigamente carregados de azeitona.»

Nostras interea, quas pretermisit, olivas
Hinc canere adgrediar: neque enim est quæ,
pallida quanquam
Blandiùs agreciolis arbor spectetur avaris;
Sive ramalo faciat spem flore, nigrantes
Prodiga seu fœtu curvaverit ubere ramos.
VANIÈRII, *Præedium Rusticum liv.* 5.º

«O povo romano tinha em grande honra a oliveira, coroando com ella os cavalleiros nos Idus de Julho. Os athenienses tambem coroavam os vencedores com a oliveira.»

Oleæ honorem Romana majestas magnum præbuit, turmas equitum Idibus Juliis ex ea coronando. Athenæ quoque victores olea coronant.

PLINIO liv. 15.º

Bem se vê que sou louco pelas oliveiras. Digo mais, se eu podesse empalmar aquelles milhões de libras, que os inglezes teem gasto nas experiencias do aperfeiçoamento das peças de artilheria, começava, aqui em Cacilhas, a plantar oliveiras, e cobria d'ellas todo o Alemtejo, e Algarve até ao cabo de Sagres. E depois dizia commigo: agora não tenho eu inveja da gloria do nosso Infante D. Henrique; elle descobriu o caminho dos mares, e eu criei um mar de azeite!

Ainda bem... Ainda bem... que feliz lembrança!

Já não são precisos os taes milhões dos inglezes. Então? Basta uma simples alteração na lei eleitoral, Eil-a:

Digitized by Google

Artigo 1.º

Sómente podem ser recenseados para eleitores de deputados os cidadãos portuguezes, que provarem haver plantado no anno anterior, em terrenos proprios, arrendados, ou baldios 100 pés de oliveiras.

Artigo 2.º

Sómente poderão ser eleitos deputados os cidadãos portuguezes, que provarem haver plantado no anno anterior 1000 pés de oliveiras, em terrenos proprios, arrendados, ou baldios.

Por medidas legislativas, lembra-me perguntar, se ainda d'esta vez se encerrarão as côrtes, sem decretarem a liberdade do commercio de cereaes? Não duvido de que haja alguem que de boa fé receie a livre introducção d'aquelle genero de primeira necessidade, mas não é essa infundada timidez, que deve atar as mãos aos poderes publicos, e privar o paiz da satisfação de uma grande necessidade? Porque um, ou outro se sente incommodado com a luz do progresso, nem por isso se deve apagar o facho da civilisação. O governo que não souber distinguir as verdadeiras conveniencias publicas, entre o redemoinho das opiniões encontradas, mostra-se inferior á sua elevada misssão. É tambem bom que se saiba, que alguns ha, que se aproveitam d'este estado anomalo, para chegarem a braza á sua sardinha, como se diz — em phrase vulgar. — Já houve quem observasse o caloroso empenho com que alguns individuos pediam, em nome das classes pobres, o decretamento dictatorial da introducção de cereaes estrangeiros, medida, que tiveram a satisfação de vêr sanccionada, concorrendo elles proprios, para alliviar os soffrimentos do povo, mandando vir por sua conta algumas carregações d'aquelles cereaes. Ora esses individuos, depois que tiveram a fortuna de receber as suas encommendas, constituiram-se advogados da santa causa da lavoira nacional, e assignaram representações ao governo, para que fechasse os portos á invasão de cereaes estrangeiros, que inundava os mercados internos, e lançava a nossa agricultura nas agonias da sua irremediavel perdição!

Ha dias, em uma hospedaria d'esta cidade jantavam tres cavalheiros provincianos, proprietarios, e lavradores, um do Douro, outro do Minho, e o terceiro alemtejano. Fallando cada qual, nas coisas da sua terra, o transmontano trouxe logo para a conversação a questão do Douro, espraiando-se em tristes considerações pela sorte da sua fortuna, se por ventura, se abolissem as leis restrictivas, que eram a egide da riqueza d'aquelle paiz. O alemtejano prestando a maior attenção ao seu commensal, tomou a mão, para lhe testemunhar o vivo interesse, que lhe inspirava a sua inquietação, terminando por lhe rogar, que tivesse a bondade de lhe explicar o maravilhoso systema protector do Douro, de que elle alemtejano não tinha o menor conhecimento. O cavalheiro do Minho juntou as suas rogativas ás do alemtejano, e o lavrador do Douro, mostrando-se extremamente lisongeado pela benevola curiosidade dos seus convivas, começou a exposição debaixo dos auspicios de uma attenção imperturbavel, exprimindo-se substancialmente nos seguintes termos:

«O grande marquez de Pombal, patriota eximio, reconhecendo o estado de decadencia do commercio dos vinhos do Douro, motivada pelas falsificações, com que era adulterado, a ponto de ser seu uso nocivo á saude, creou, pelo alvará de 10 de setembro de 1756, a companhia geral da agricultura das vinhas do alto Douro.

D'aqui data a fabulosa prosperidade do nosso paiz vinhateiro.

Por meio de um engenhoso systema de exclusivos, dispunha ella tão sabiamente dos destinos da lavoira, e do commercio dos vinhos, que as urzes, os tojos, e as carqueijas converteram-se em cepas, as choupanas em palacios, os proletarios em morgados, e os morgados em altos senhores acastellados. Assim se conservaram as coisas até que a aurora da liberdade, raiando sobre Portugal, fundiu com seus raios de fogo as auriferas cepas do Douro. Em 1834 o machado revolucionario cortou pelo tronco a arvore plantada pelo maior homem de Portugal. Ficaram ainda as raizes, e d'ellas renasceu a nova companhia, organisada segundo as disposições da carta de lei de 21 d'abril de 1843. Os inimigos do Douro alçaram outra vez o machado destruidor, e em 1852 foi barbaramente decotada a nova planta, escapando-lhes apenas alguns tenues ramos, que ainda dão sombra protectora á primeira industria do paiz! Mas nem a esses querem agora poupar os celebres economistas, pregoeiros de funesta liberdade

Digitized by Google

do commercio dos nossos vinhos... Em fim, até intentam espoliar-nos do incuncusso direito do exclusivo da barra! Está dito tudo! Meus senhores, eu estou com a cabeça perdida, ámanhã continuarei» Levantaram-se todos tres, e sairam—Temos em nosso poder as notas das ulteriores conversações dos tres lavradores, que são curiosas, e merecem publicação.

Ha dias veio do Alemtejo um engenheiro, pessoa de muita competencia, e verdade. Contou-nos que uma grande parte o districto de Evora é a nossa Sologne, não a Sologne franceza de hoje, mas a que viu com os seus olhos de sagaz, e imparcial observador, Arthur Joung, na viagem que fez, em França, nos annos de 1787 até 1790.

Eis a traducção fiel do que diz o celebre viajante inglez.

«Entrei na miseravel provincia do So-«logne, a que os escriptores francezes «chamam a triste Sologne.... A pobre «gente, que cultiva os terrenos são me-«eiros, que alugam a terra sem terem a «faculdade de a poderem melhorar.»

....«Os campos offerecem lamentaveis scenas de pessima administração; e as casas quadros de miseria. Apezar d'isto, todo este paiz se podia melhorar, se elles soubessem como; talvez estas propriedades pertençam a alguns seres brilhantes, que figuravam outro dia na procissão de Versailles. Grande Deus! concedei-me paciencia. quando eu vejo um paiz tão despresado —e perdoae-me as pragas que eu rogo sobre a ausencia, e ignorancia dos proprietarios.

....«Acredito, em vista do exame que eu fiz, que não póde haver uma satyra mais pungente sobre a agricultura de um paiz. O governo, e a nobreza são egualmente reprehensiveis. Raras vezes tenho visto um paiz tão susceptivel de melhoramento»

T. 1.º Journal — Sologne-Loge.
T. 2.º cap. 4.º Sologne.

Parece que Arthur Joung estava descrevendo grande parte do nosso Alemtejo. Diz-se geralmente que esta provincia tem pouca agua. É um erro, ou antes uma falsidade. Ha muita, e muita agua, o que falta é a vontade de a explorar, e aproveitar. D'aqui vem esse duro flagello da insalubridade que sacrifica a vida, e inutilisa os braços de tanta gente. Ahi tem os caminhos de ferro; deitem-se agora a dormir ao som das locomotivas, que o acordar ha de ser delicioso; não arroteem, não cavem, não lavrem, não semeiem, não plantem, e depois não se admirem se lhes vierem penhorar a camiza, para pagar os milhares de contos de réis, que se tem dispendido.

Na consulta que a junta geral do districto de Braga ultimamente enviou ao governo, notamos dois periodos, que aproximados, tem sua graça.

Em um d'elles lembrava a junta ao governo a necessidade de se abolir a legislação restrictiva do Douro, por ser contraria aos principios da liberdade do commercio; no outro representava energicamente, contra a liberdade do commercio de cereaes! A coherencia revela a sinceridade das convicções. A liberdade não é um principio fundamental, um dogma das sciencias economicas; é uma bandeira, que se arvora, ou se arreia, segundo as conveniencias dos tempos, e logares!

O typho bovino, que tem grassado na Italia já sacrificou 10.000 rezes, e continua ainda a fazer estragos. Maior tem sido a mortandade d'este gado no Egypto, pois que segundo affirma um jornal italiano, que temos á vista, já no principio de novembro, haviam succumbido 200.000 cabeças bovinas.

Cá na *occidental praia lusitana*, não temos grande razão de queixa. Apenas, que nós saibamos, se manifestou uma epizootia no gado suino do concelho de Penafiel; e tambem em algumas localidades do districto de Beja, tem grassado molestias graves nos porcos, e no gado lanar. Contou-nos um veterinario, que chamando a attenção de uns criadores, sobre a urgente necessidade de se atalhar uma epizootia, que lhes devorava os seus rebanhos, responderam elles— que era doença que Deus mandava, e por isso, que o unico remedio era esperar, que ella passasse. — Todavia este *fatalismo gentilico*, vae cedendo o campo á maxima christã: «*Deus não ajuda quem se a si não ajuda.*»

Os francezes que, ha annos, vieram negociar em bichos, e casulos de seda, no districto de Bragança, estabeleceram-se em Moncorvo, onde, um d'elles já fundou uma fabrica de fiação. Dizem-nos que a sua gerencia industrial, dispoem de um fundo superior a 100 contos de réis! Em regra geral, entre nós, são os parvos, que se occupam das emprezas industriaes. Os que

Digitized by Google

teem lume no olho, requerem empregos, redigem jornaes, ou aspiram ás altas honras de S. Bento! O que uns não querem outros o aproveitam. Os francezes fazem bem; mas que irão elles dizer de nós, depois, que voltarem á sua patria?

Fica por aqui este primeiro folhetim, que será fechado com a traducção dos primeiros versos das Georgicas, que para mim valem mais, que trinta Eneidas. Admiro os prodigios da tuba epica de Virgilio, mas só amo o divino cantor da agricultura. Desculpem-me os latinistas, se eu não souber verter o texto. Não posso dispor de tempo para consultar os commentadores; — tenho apenas á mão o Lexicon do Fonseca.

Quid faciat lætas segetes: quo sidere terram
Vertere, Macenas, ulmisque adjungere vites
Conveniat: quae cura boum, qui cultus habendo
Sit pecori; atque apibus experientia parcis;
Hine canere incipiam.

Eu vou, Mecenas, exalçar meu estro,
Cantando como gradam as searas,
Quando pega a lavrar o cultor destro,
Quando elle ata da vide ao ulmo as varas,
Como tracta dos bois, ou dos rebanhos,
E da abelha, que engeita a mão de estranhos.

O Caturra Agricola.

PARTES AGRICOLAS

Evora 2 de janeiro de 1864. — O aspecto das searas mais temporãs é por ora satisfactorio, mas nas terras que foram sameadas mais tarde por falta de chuva, estão prejudicadas, por haverem começado a germinar, e não terem força para sair fóra da terra, começando já a sentir-se a falta de pastagens, principalmente para o gado vaccum. A colheita da azeitona tem sido diminuta, porém as fundas em azeite muito boas. Os pomares conservam bom aspecto, mas teem seccado algumas larangeiras no concelho de Portel. A producção da bolota foi geralmente regular, e a de lande que tambem era soffrivel, tem abonado pouco, por causa da seccura do tempo, e grandes geadas.

PREÇOS CORRENTES DOS PRODUCTOS AGRICOLAS

1.ª quinzena de Dezembro de 1863

MERCADOS	CEREAES — ALQUEIRE DO MERCADO				MEDIDA METRICA	MERCADOS	LEGUMES E BATATAS — ALQUEIRE DO MERCADO			MEDIDA METRICA
	TRIGO	MILHO	CENTEIO	CEVADA	Lit. Cent.		FEIJÃO	FAVA	BATATA	Lit. Cent.
Bragança	601	—	450	—	13,98	Bragança	—	—	117	13,98
Chaves	682	427	420	—	14,98	Chaves	722	—	130	14,98
Villa Real	913	587	575	400	15,68	Villa Real	962	—	232	15,68
Amarante	935	640	600	400	19,34	Amarante	854	—	240	19,32
Porto	873	590	540	490	17,45	Porto	728	800	520	17,45
Villa do Conde	860	575	530	520	17,34	Villa do Conde	630	—	360	17,34
Braga	870	500	460	480	16,00	Braga	690	—	330	16,01
Guimarães	920	625	540	600	19,32	Guimarães	744	—	310	19,32
Caminha	1:100	600	650	—	20,68	Caminha	990	—	320	20,68
V. do Castello	880	490	440	540	17,35	V. do Castello	797	—	340	17,35
Aveiro	680	530	550	320	13,16	Aveiro	550	300	200	13,16
Coimbra	—	—	—	—	13,10	Coimbra	—	—	—	13,10
Lamego	833	570	570	—	15,60	Lamego	870	—	260	15,60
Vizeu	610	480	420	300	14,80	Vizeu	638	—	240	14,80
Guarda	627	445	440	260	14,43	Guarda	607	—	260	14,43
Pinhel	542	420	375	300	13,32	Pinhel	580	—	270	13,32
Cast.º-Branco.	633	470	500	340	14,82	Cast.º Branco.	700	—	200	14,82
Covilhã	762	460	570	—	15,76	Covilhã	664	—	245	14,76
Leiria	635	455	400	400	13,76	Leiria	500	440	200	13,76
Abrantes	556	440	420	360	14,15	Abrantes	600	—	270	14,15
Alcacer do Sal	—	—	—	—	14,20	Alcacer do Sal	—	—	—	14,20
Lisboa	630	440	450	350	13,80	Lisboa	650	620	380	13,80
Setubal	—	—	—	—	13,18	Setubal	—	—	—	13,18
Evora	630	450	400	380	13,46	Evora	933	600	260	13,46
Elvas	—	—	—	—	13,24	Elvas	—	—	—	13,10
Portalegre	—	—	—	—	13,20	Portalegre	—	—	—	13,20
Béja	580	550	—	400	13,34	Béja	—	600	380	13,34
Mertola	700	—	550	480	16,34	Mertola	1:100	—	—	16,34
Faro	850	850	700	550	16,28	Faro	1:175	750	328	16,28
Lagos	700	600	—	420	13,40	Lagos	700	500	—	13,30
Tavira	780	670	540	440	13,60	Tavira	920	—	288	13,60

Digitized by Google

MERCADOS	LIQUIDOS — ALMUDE DO MERCADO — VINHO	ALMUDE DO MERCADO — AZEITE	MEDIDA METRICA — Lit. Cent.
Bragança	1:320	6:080	25,80
Chaves	1:600	5:382	25,20
Villa Real	1:440	7:200	28,80
Amarante	1:800	5:450	24,37
Porto	3:840	5.675	25,20
Villa do Conde	2:500	6:100	26,64
Braga	1:300	5:500	23,98
Guimarães	1:100	5:400	24,37
Caminha	1:200	5:400	24,00
V. do Castello	1:400	5:100	22,92
Aveiro	1:440	3:000	17,06
Coimbra	—	—	16,75
Lamego	1:980	5:750	24,30
Vizeu	1:500	5.550	25,00
Guarda	1:400	4:900	22,60
Pinhel	800	4:100	19,20
Cast. Branco	1:000	5:200	25,00
Covilhã	1:500	4:800	24,00
Leiria	550	3:300	16,80
Abrantes	1:000	3:380	17,64
Alcacer do Sal	—	—	19.68
Lisboa	1:400	4:800	16,95
Setubal	—	—	15,36
Evora	1:200	3:200	17,02
Elvas	—	—	17,76
Portalegre	—	—	22,56
Béja	1:200	3:600	16,68
Mertola	2:400	5:000	21,60
Faro	1:500	4:000	18,48
Lagos	1:440	—	17,16
Tavira	1:500	3:600	17,40

PREÇOS CORRENTES DOS CEREAES

DOS PRINCIPAES MERCADOS

1.ª QUINZENA DE DEZEMBRO DE 1868

Por hectolitro (7,24 alq., medida de Lisboa)

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual	TRIGO — P. medio	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Allemanha					
Stettin	4:500	4:455	3:240	2:925	2:700
Colonia	3:915	3:861	3:015	—	—
Hamburgo	5:139	4:680	3:240	3:330	2:700
Moguncia	4:572	—	3:510	3:276	2:340
Belgica					
Bruxellas	—	4:437	2:916	—	3:356
Antuerpia	—	—	—	—	—
Gand	—	4:626	3:015	3.393	3:870
Lovania	—	4:509	2:925	3:510	2:763
Mons	—	4:120	2:835	3:357	2:970
Estados-Un.					
New-York	4:770	4:365	2:880	—	—
Egypto					
Alexandria	3:042	—	—	2:160	—
Smyrna	—	—	—	—	—
França					
Paris	4:140	3:978	2:736	2:934	2 754
Ruão	4:140	3:870	2:565	3:321	3:420
Nantes	4:221	4:059	2:700	2:898	2:520
Lyão	4:230	4:140	2:448	3:060	2:673
Marselha	5:337	4:230	2:700	2:250	2:691
Argel	4:500	3:330	—	2:295	2:700
Hespanha					
Barcelona	—	—	—	—	—
Santander	7:335	7:290	—	—	—
Valladolid	—	—	—	—	—

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual.	TRIGO — P. med.	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Hollanda					
Amsterdam	5:103	4:743	3:411	3:753	—
Inglaterra					
Londres	4:626	—	3:258	2:727	3:258
Liverpool	—	—	—	—	—
Italia					
Turim	4:860	4:410	2:970	3:015	3:825
Milão	4:626	4:392	2:889	—	2:844
Portugal					
Lisboa	—	—	—	—	—
Porto	5:443	5:022	3:085	2:807	—
Russia					
S. Petersburgo	4:680	4:320	4:095	—	2:925
Odessa	4.275	3:492	2:160	1:800	2:520
Suissa					
Bazilea	4:680	4:500	—	—	—
Zurich	—	5:220	—	—	—

PRAÇA DE LISBOA

ESTADO DO MERCADO EM 28 DE DEZEMBRO

Trigo do reino rijo	580	650	o alq. ou 13,80 litro
» » molle	650	720	» »
» das ilhas	450	560	» »
» estrangeiro	600	640	» »
Milho do reino	440	480	» »
» das ilhas	340	360	» »
Cevada	320	340	» »
Centeio	380	400	» »
Azeite	3:900		o alm. ou 16,95 lit.
Vinho tinto	64:000	75:000	a pipa.
» branco	74:000	85:000	»
Vinagre tinto	32:000	36:000	»

Aguardente de 30 graus (encascada)	168:000	a 180:000	pipa
Amendoa em miolo doce do Algarve	3:250	a 3:350	14,688 k.
Amendoa em casca couca	900	950	13,80 lit.
» dita molar	700	a 750	»
Arroz nacional	1:150	1:300	14,688 k.
Batatas	340	a 360	»
Carne de vacca (6 arrob.)	—	10:000	barril
Dita de porco (6 arrob.)	—	20:000	»
Cera branca em grumo	380	400	459gr.
Chouriços	5:000	5:200	14,688 k.
Paios	—	900	duzia
Presuntos	4:200	4:400	14,688 k.
Toucinho (barril)	3:800	a 4:000	»
Cebollas	70	80	mólho
Cortiça 1.ª qualidade de 1 poll. para cima	7:200	a 9:600	58,762 k.
Dita 2.ª qual. de 1 poll. para cima	3:000	a 4:000	»
Dita delgada fina 3/4 até 1 poll	5:000	a 7:000	»
Dita ordin. para pesca	1:600	a 2:200	»
Farinha de trigo	8:500	9:500	»
Figos do Algarve comad.	725	a 775	14,688 k.
Ditos brancos	625	675	
Laranjas doces	2:200	a 2 400	cx.ª p.
Sarro de vinho tinto	—	4:500	14,688 k.
» » branco	4:900	—	»
Sal	—	1:800	»

PREÇOS DOS SEGUINTES GENEROS EM LISBOA

EM 28 DE DEZEMBRO

Carne de vacca	kilog.	270
» de vitella	»	320
» de carneiro	»	200
» de porco	»	300
Pão de trigo de 1.ª qualidade	1/2	50
Dito de 2.ª dita	»	45
Dito	»	40

Digitized by Google

Apontamentos para um compendio elementar de zootechnia geral

INTRODUCÇÃO

Definição: — A *zootechnia* (do grego *zoon* animal, e *techné* arte) é a sciencia da exploração racional e economica dos animaes domesticos; — ou a arte que ensina a produzir, melhorar, conservar e utilisar os animaes domesticos do modo mais conveniente aos interesses da economia agricola e social, e por tanto aos fins da civilisação.

N'esta definição estão indicados os principaes capitulos ou as partes em que se póde dividir o estudo da zootechnia, a saber:

PRIMEIRA PARTE. — *Producção e creação dos animaes domesticos* — onde são considerados os principios e as leis physiologicas da *geração* e *nutrição* applicadas a este fim.

SEGUNDA PARTE. — *Melhoramento ou aperfeiçoamento dos animaes domesticos*, — onde se indicam e estudam todos os processos racionaes, fundados tambem nas leis da geração e nas da hygiene e gymnastica physiologica, attinentes a constituir nos animaes qualidades especiaes, que os adequam melhormente aos interesses economicos que teem de satisfazer.

TERCEIRA PARTE. — *Conservação ou regimen dos animaes domesticos* — onde se estabelecem os principios e preceitos hygienicos em virtude dos quaes cada animal domestico se mantem *sadia* e *productivamente*; isto é em disposição de realisar convenientemente a funcção economica que lhe é proposta.

QUARTA PARTE. — *Utilisação dos animaes domesticos*, — onde se faz a indicação e estudo das funcções economicas que estes animaes devem realisar em proveito da nossa civilisação e bem estar social.

Em quanto estas partes todas se consideram d'um modo geral, isto é, sem applicação a uma determinada especie de animaes, mas á pluralidade d'elles, a zootechnia diz-se *geral*. É *especial* quando se applica a uma só especie domestica.

. . . . . .

Assentando a zootechnia n'um estudo sobre os animaes, importa conhecer quaes são as especies d'estes, reputadas uteis, sua classificação com respeito á zootechnia e á economia rural; o que é que constitue as *raças*, *sub-raças*, *familias*, etc., conhecimentos estes, ainda que profunctorios como devem ser n'uma introducção, bastante importantes e necessarios para bem se comprehender o valor de certos termos empregados na linguagem zootechnica.

Especies de animaes uteis, sua divisão. — Alguns naturalistas definem zoologicamente *especie*, a collecção, ou serie de seres do mesmo typo organico tendo por caracter fundamental a *fecundidade continua* [1]; isto é a serie d'individuos similhantes, que dão entre si pela geração productos fecundos.

Os naturalistas dão como conhecidas e determinadas até hoje pertencendo á nossa época zoologica — 140 mil especies de animaes, que comprehendem quasi um numero infinito d'individuos. — E ainda que o verbo de Deus creou o homem para dominar todas as creaturas sobre a terra, e que na harmonia da natureza todas estas creaturas tenham uma *utilidade* qualquer, é to-

[1] É o sr. Flourens que, no seu *Curso de physiologia* comparada (1856), estabelece este caracter fundamental da especie. — Toda a vez que dois individuos copulando entre si dão productos fecundos que a seu turno produzem outros, estes, outros, e assim indifinitamente, — esses individuos pertencem á mesma especie. — Se porém dois individuos copulando entre si dão productos que, ou são desde logo infecundos ou o são á 2.ª, 3.ª ou 4.ª geração o maximo, não pertencem esses individuos á mesma especie, mas são especies *proximas*, *consanguineas*, — *pertencem ao mesmo genero*. — E se dois individuos copulando entre si não dão em nenhum caso producto algum, não se fecundam, esses individuos são de especie differente, mas não proxima ou consanguinea — *não pertencem ao mesmo genero*.

Assim por exemplo copulando entre si individuos das differentes raças cavallares, desde o poney até ao urco, obtem-se productos do mesmo typo organico que são fecundos, os quaes dão de si productos successiva e indefinitamente fecundos; estes individuos pois são da mesma especie zoologica. — Mas copulando o cavallo com a burra, ou o burro com a egoa, ha fecundidade n'esta copula, porém o producto (um hybrido, ou mullo) é de ordinario infecundo; o cavallo e o burro são pois especies differentes, mas especies proximas — pertencem ao mesmo genero. — O mesmo succede copulando o cão com a loba que dão productos que são fecundos entre si até á 3.ª geração, segundo as experiencias de Buffon, Frederico Cuvier, e Flourens. — Conseguindo-se a copula entre o cavallo e a vacca não vem producto algum, ha infecundidade; são pois especies differentes — e tambem de genero diverso.

Assim a fecundidade continua dá a especie; a fecundidade limitada o genero; a infecundidade distancéa muito as especies, e separa os generos.

Digitized by Google

davia certo que elle (o homem) senhorea apenas um bem pequeno numero de especies, que são as unicas que reputa *uteis* por lhe prestarem: ou forças que o *auxiliam* em differentes trabalhos, ou materias que servem á sua *alimentação*, ou productos que aproveitam á sua *industria*, ou actos e qualidades *accessorias* ao bem estar da sua vida social, ou emfim qualidades *medicinaes* que lhe aproveitam no tratamento das doenças. — D'aqui nasce a divisão que se tem feito dos animaes uteis: em *auxiliares*, *alimentares*, *industriaes*, *accessorios e medicinaes*.

Nos animaes *auxiliares* estão por exemplo: o cavallo, o jumento, o boi, o camello, cujas forças applicâmos a varios trabalhos e serviços que poupam as nossas proprias forças.

Nos *alimentares*, comprehendem-se: o boi, o carneiro, a cabra, o porco, o coelho, algumas aves e peixes, que dão nas suas carnes alimentos de que nos sustentâmos.

Nos *industriaes*, incluem-se: o carneiro, a cabra, o sirgo, abelhas, cochonilha, que prestam, na lã, pello, seda, cera e tinta, materias primas, de importantes industrias.

Nos *accessorios*, contam-se: o cão, o gato, aves de recreio, etc.

Nos *medicinaes*, emfim, citam-se: as sanguesugas, cantharidas, etc.

Convém observar que esta divisão dos animaes uteis não é rigorosa nem absoluta, serve quando muito para indicar a prestabilidade mais commum da funcção economica de diversos grupos de animaes; pois o cavallo que é *auxiliar*, o boi *alimentar*, o carneiro *industrial* pela lã, pódem ser todos afinal alimentares e industriaes, por que de todos é possivel utilisar-se a carne para alimento, e todos dão em seus despojos materias importantes para a industria humana.

Especies domesticas, sua divisão. — Das especies de animaes uteis, e uteis por qualquer dos titulos acima indicados, são apenas consideradas como *especies domesticas* (de *domus*, casa) aquellas, cujos individuos, tendo alguns instinctos sociaes, vivem ao pé do homem ou em casa d'elle, e reproduzem e multiplicam sob seu dominio.

Poucas são as especies domesticas. Contam-se tão sómente 47 por todo o mundo civilisado, as quaes, com respeito á economia rural, se teem dividido em *especies pecuarias*, e especies *não pecuarias*.

As especies pecuarias comprehendem os quadrupedes domesticos, auxiliares e alimentares, e pertencem todas á classe zoologica dos mamiferos, e são, na Europa, as mais importantes na ordem dos pachydermos, as especies: cavallar, asnar, e os hybridos d'estas especies, assim como a especie suina; e na ordem dos ruminantes, as especies: bovina, ovina e caprina.

As especies não pecuarias pertencem algumas á classe dos mamiferos, como a especie canina, felina e cunicula; outras á classe das aves, como galinhas, perus, patos, pombos, etc., outras ainda á classe dos peixes, como são as que vivem e se reproduzem nos aquarios da piscicultura; outras, emfim, á classe dos insectos, como as abelhas, os sirgos, a cochonilha, etc.

São entre os animaes domesticos, as especies pecuarias, as que, na economia rural, mór valia e importancia teem, aquellas de que se occupa mais particularmente a zootechnia, a das quaes unicamente trataremos n'este nosso estudo.

Raças, sub-raças, familias, variedades, cathegorias. — N'uma especie pecuaria qualquer, pódem encontrar-se collecções d'individuos que possuindo todos fundamentalmente os caracteres organicos e especificos do typo da especie (cada qual dellas comprehendendo individuos os mais similhantes entre si) se distinguem e destacam umas das outras, pos certas particularidades morphologicas e funccionaes, mais ou menos importantes, constituindo o que na zootechnia se chamam: *raças, sub-raças, raças cruzadas, familias e cathegorias* [1].

Raças. — A raça é a sub-divisão immediata da especie, é a sub-especie, comprehendendo um grande grupo em series de individuos similhantes entre si nas suas principaes particularidades morphologicas e funccionaes, as quaes teem «uma *constancia tal que se reproduzem pela geração independentemente das circumstancias do meio em que os animaes se copulam* [2].

É esta constancia ou fixidez de caracteres a primeira condição da existencia de uma raça bem definida [3]. — Procede tal

[1] As particularidades morphologicas, assentam em differenças de conformação do corpo, da cabeça, dos cornos, da pellage, etc; e as particularidades funccionaes na diversidade de aptidões, cevatriz, lactifera, locomotiva, etc, que explorâmos nos animaes.

[2] e [3] Sanson (*Livre de la ferme, zootechnia.*)

Digitized by Google

constancia de uma longa serie de gerações operadas em condições sempre identicas ás que determinaram originariamente as particularidades da raça. — Assim a raça equina arabe para qualquer parte que se transporte, reproduz as principaes qualidades de conformação e pujança hippica que lhe são proprias. A raça de carneiros merinos, faz outro tanto para a especialidade da lã que a caracterisa.

Sub-raça. — A sub-raça é uma sub-divisão de raça constando d'uma collecção d'individuos que possuindo os caracteres geraes da raça, de que derivam, se particularisa todavia por outros que não teem ainda *constancia bastante*, para se reproduzirem fóra das circumstancias que os teem determinado. — Algumas vezes esta particularidade póde ser um aperfeiçoamento, uma apuração da caracteristica da raça que sáe fóra do commum della: é o caso dos *merinos eleitoraes* (na Saxonia) cuja lã é finissima. Outras vezes, e é o mais frequente, as sub-raças não são senão inferioridades, abastardamentos da raça de que derivam.

Raças intermédias, cruzadas ou mistiças. — Constam de productos do cruzamento de duas raças differentes, accusando estes productos uma certa mistura dos caracteres proprios de uma e outra raça, os quaes se mantem já n'um grau de fixidez e constancia, que podem transmittir-se uniformemente pela geração, caracterisando assim raças especiaes.

Ainda que alguns zootechnistas offerecam duvidas ácerca da possibilidade de raças cruzadas ou mestiças, ha nos fastos agricolas de alguns paizes factos bem documentados que abonam a sua existencia [1].

Familia. — Collecção de individuos que por copulas exclusivas entre si, n'uma seguida filiação e n'um meio de circumstancias analogas, conservam uma particularidade funccional qualquer, e certos caracteres de similhança intima (ares de familia), que de algum modo os particularisa e distingue no grande grupo da raça ou sub-raça a que pertencem. — Assim na raça bovina Durham, que é uma raça cevadiça, ha grupos, ha *familias* que são leiteiras, — outro tanto succede na nossa raça barrosan, e a quasi todas as nossas raças communs das diversas provincias entre as quaes se deparam *familias* formando grupos de individuos mais apurados por uma selecção e escolha esmerada nos reproductores e melhores cuidados na alimentação. — A familia alcançando maiores proporções póde chegar a constituir uma sub-raça, e, efixando-se bem os caracteres especiaes que a particularisam, chegar até á formação de uma raça especial.

Variedade. — É o nome que se dá a individuos que offerecem particularidades accidentaes, anomalias salientes e por qualquer titulo importantes, que elles conservam e podem mesmo transmittir a seus descendentes. — A variedade é o ponto inicial por onde se póde ir do individuo á raça. Assim, de um accidente, de uma anomalia na lã merina que, de curta e frisada, appareceu longal e lustrina n'algumas cabeças d'um rebanho de merinos francezes, se formou, por copulas consanguineas, primeiro a familia e mais tarde a raça de Mauchamps, que se caracterisa por esta particularidade de lã. Do apparecimento furtuito de alguns individuos bovinos mochos, se tem pela mesma fórma chegado a estabelecer a raça de Angus na Escocia e a raça Dutrone na França, caracterisada pela falta de cornadura.

Cathegoria. — Este nome se applica para designar collecções de individuos de uma mesma especie que podem pertencer a differentes raças, mas em que ha n'elles uma tal ou qual analogia de corpuratura ou aptidão. Assim, nas differentes raças cavallares hoje conhecidas, ha cavallos de *sella* e cavallos de *tiro*, duas cathegorias pela natureza das aptidões locomotivas; cavallos garranos e cavallos de marca, duas cathegorias tambem pela differença de estatura. Nas differentes raças bovinas ha umas que são leiteiras, outras cevadiças, outras proprias ao trabalho, tres cathegorias fundadas na especialidade de aptidões.

Aptidão e especialisação. — Por *aptidão*

[1] Mol e Gayot, na sua notavel obra la *conaissance du Beuf* — citam como raças cruzadas a raça bovina de Mont-Tonerre, na Baviera, formada pelo cruzamento de toiros suissos e vaccas bavaras — a de Anspach e Ober-Weimar, formada pelo cruzamento de toiros hollandezes e vaccas de Simenthal (suissas) — a raça cavallar de Deux-Ponts, formada por cavallos arabes e eguas inglezas de puro sangue. Devem ter-se tambem já n'esta conta os cavallos anglo-normandos e anglo-hanoverianos — raças formadas, e ao que parece já constituidas ou fixadas, pelo cruzamento da raça ingleza puro sangue, com as antigas raças normanda ou hanoveriana.

Digitized by Google

entende-se em zootechnia a disposição organico-funccional bem distincta qûe habilita o animal ao prestamento importante de uma utilidade economica qualquer. — Na especie bovina, por exemplo, existem tres d'estas aptidões bem distinctas: uma que habilita para o trabalho, outra para a engorda, outra emfim para a lactação.

A aptidão entra sempre como uma das qualidades integrantes e caracteristicas da raça. Se uma aptidão qualquer é tão pronunciada no individuo ou n'uma raça que attenue sobre maneira ou exclua até, por similhante facto, outras aptidões que são proprias da especie — temos o que em zootechnia se diz: — *especialisação.*

A *especialisação* é, pois, uma aptidão exclusiva ou quasi exclusiva no individuo ou na raça.

Os individuos ou as raças *especialisadas* tocam o supra-summo da utilidade economica emanente da especialisação que os caracterisa. Assim: não se conhece hoje raça bovina cujos individuos se desenvolvam e engordem mais depressa e perfeitamente que a raça ingleza *durham*, o prototypo das raças de ceva; mas n'esta raça, pelo geral d'ella, estão attenuadissimas em grande parte as aptidões para o trabalho e para a lactação, sacrificadas á immensa disposição cevatriz que a caracterisa.

Estatistica pecuaria da Europa.—Por muito baixo e reduzido que seja o numero das especies pecuarias, é, em compensação, elevadissimo o numero de individuos que n'ellas se comprehendem. A não contar se não os existentes na Europa, e fiando-nos nas estatisticas mais modernas apuradas pelo distincto economista Mauricio Bloc, anda esse numero por 366 milhões de individuos, sendo:

De gado bovino	102.692,930
« Cavallar.	28.641,700
« Muar) « Asnar)	1.746,770
« Ovino	186.900,000
« Caprino.	14.914,660
« Suino	31.167,840
	366.063,900

O contingente do gado portuguez que figura n'esta enorme cifra é apenas de 5.074,608 cabeças segundo a estatistica official de 1852, sendo:

De gado bovino	522,638
« Cavallar.	69,785
« Muar	38,889
« Asnar	123,171
« Ovino	2.417,049
« Caprino.	1.055,742
« Suino	858,334
	5.074,608

Aquella cifra de 366 milhões de cabeças de gado existente na Europa, representa um valor, que, computado pelo mais baixo, não é menos em réis de cinco milhões de contos, cabendo ao nosso gado apenas o valor de vinte cinco mil contos.

Sobre esta molle immensa de massa pecuaria, apoia-se em grande parte a riqueza, a força, o bem estar social da nossa sociedade europea e o progrésso da sua civilisação. — « Um paiz sem gado e bom « gado, exclamava o Cincinato francez, o ge« neral Bugeaud, na tribuna franceza, é « um paiz escravo do estrangeiro quanto « á riqueza, e ainda escravo do estrangeiro « quanto á força. »

Um eminente physiologista de nossos dias, o sr. Flourens, proclamava nas suas lições feitas em 1854 no museu de historia natural: — « O grande numero e a « boa qualidade das especies domesticas « são indicio da riqueza de um paiz; onde « vós virdes bellas raças de bois, de ca« vallos, de carneiros cheios de carne e « lã, estae certos que a população gosa « ahi a fortuna do *bem estar* e o que é « consequencia d'ella, a força physica, ener« gia moral e cultura intelectual; e onde « só encontrardes gado magro, cavallos des« astrosos e enfesados, ou mesmo, em vez « cavallos, jumentos e muares, esta deca« dencia das especies animaes vos indicará « miseria e decadencia da população [1] ».

Portanto a zootechnia ensinando o modo de bem produzir, multiplicar, melhorar e conservar sadia e productivamente os gados é uma sciencia altamente *importante*, porque, por similhante ensino realisado pela pratica, contribue ella assim a dar incremento á riqueza, força, bem estar social e civilisação dos povos.

(Continua.)

S. B. Lima.

[1] Curso de physiologia comparada, pag. 117.

Digitized by Google

VETERINARIA PRATICA

Da hepatite

Os animaes, sobre tudo o cão e o cavallo, são acommettidos uma ou outra vez de *hepatite*, *inflammação* ou *mal do figado*, doença perigosissima ainda bem pouco conhecida em pathologia veterinaria.

Póde ser *aguda* ou *chronica*.

Algumas causas exteriores, taes como coucés sobre a parede abdominal direita, pancadas, quêdas, esforços musculares violentissimos e reiterados, etc., podem occasionar a phlegmasia aguda do figado. Póde depender tambem dos calores ardentes do estio, da insolação directa e demorada, do uso quotidiano e exclusivo de forragens novas, excitantes e mui nutrientes dadas com profusão, do abuso de purgantes drasticos, talvez de um resfriamento brusco da pelle, humedecida por suor quente, ou da suppressão de alguma erupção cutanea, das molestias dos orgãos digestivos, dos da respiração, e dos encephalicos mesmo.

Lemos não sabemos já em que livro de sciencia veterinaria, que na Algeria é commum a hepatite no gado vaccum, nomeadamente nos bois hespanhoes que são exportados para aquelle paiz.

Evidentemente são as condições climatericas especiaes d'aquella região africana, peculiarmente a temperatura elevada do ar que ali originam a maior frequencia das diversas alterações pathologicas do orgão secretor da bilis.

Já alguem disse, ignoramos se com bom fundamento, que a maior e a principal causa das doenças do figado no homem são as affecções moraes. Os quadrupedes domesticos, estranhos provavelmente a estas affecções, apresentam tambem menos vezes aquella viscera glandular affectada idiopathicamente.

A hepatite aguda é traduzida de ordinario, segundo asseveram alguns auctores veterinarios intelligentes e de reconhecida instrucção pratica, pelo conjuncto dos seguintes symptomas:

Prenuncios de dôr de colica; injecção grande e côr açafroada das membranas mucosas apparentes, maximé da mucosa da boca e ocular, colorisação icterica pouco carregada da pelle, superficie da lingua coberta de um inducto amarello anegrado, urinas mais ou menos avermelhadas e pouco abundantes, prisão de ventre, algumas vezes diarrhéa; n'este ultimo caso as fezes são esverdeadas e infectas. Sêde, pouco ou nenhum appetite, vomitos ás vezes (cão e porco), face um tanto apanhada, cabeça descaida, focinho sêcco (boi e cão), columna dorso-lombar inflexivel e levemente arqueada, respiração accelerada, oppressa e nervosa, tosse sêcca apparecendo por accessos, pulso pequeno, duro e apressado, arteria tensa, hypochondrio direito muito sensivel á pressão forte com a mão e ligeiramente tumefacto mesmo, passo difficil e pouco firme; o animal está triste, assás abatido, arredado da manjadoura, dirige de quando em quando o bico para a região inferior do ilhal direito e expede surdos gemidos; o cão permanece a maior parte do tempo deitado. Em alguns casos, ha sido observada a manqueira do membro posterior direito.

A marcha da doença em questão é quasi sempre rapida; póde terminar pela resolução, pela hemorrhagia, pela formação de abcessos e pelo amollecimento. As tres ultimas terminações são fataes ao animal.

Não é infrequente complicar-se a hepatite aguda de outras especies morbidas internas egualmente graves, que lhe variam bastante os caracteres principaes, taes como a influenza, a encephalite, a enterite, a gastrite, a esgana, etc.

A sangria geral na jugular, como meio de combater a inflammação hepatica, póde ser sufficientemente proveitosa, sobre tudo no começo da doença. Está reconhecida por utilissima a applicação de vesicatorios ou de sedenhos sobre o logar do figado, que demora ao nivel das ultimas falsas costellas do lado direito, de saquêtes emollientes na região renal e de sinapismos nos membros. Recommenda-se para uso interno principalmente o cremor tartaro soluvel e o sulphato de soda ou de magnesia, em pequena dóse de cada vez. Os clysteres emollientes convém sempre. Dá-se de preferencia ao cão o calomelanos com sufficiente quantidade de mel para fazer pilulas. Em fim, podem empregar-se, em vez dos causticos, uncções de pomada mercurial sobre a séde do mal.

Parece-nos inutil observar que o repouso, a dieta absoluta e um local conveniente podem vantajosamente ajudar o tratamento indicado.

Digitized by Google

É necessario ministrar, durante a convalescença, uma alimentação verde e facil de digerir, por exemplo cenouras, cardos, etc.

A inflammação lenta ou chronica do figado mostra-se, diz-se, não poucas vezes essencial ou espontanea; é tambem o resultado da hepatite aguda.

Estado de emmagrecimento visinho de marasmo, appetite caprichoso, pello erriçado, pelle um tanto arida, morosidade nos movimentos, lado direito do ventre mais ou menos grosso, ilhaes encordoados, digestões laboriosas, actividade mui limitada no trabalho, transpiração facilima e diversas alterações no tecido do figado que não podem ser apreciadas *ante mortem*, são os pretendidos phenomenos diagnosticos da hepatite chronica.

Não merece a pena pôr em pratica nenhuma medicação para remediar a molestia subjeita, porque esta acaba geralmente pela morte. Quasi seria escusado dizer que é reconhecidamente mais racional e economico lançar á margem ou antes abater os animaes.

J. M. Teixeira.

Relatorio nosologico do gado do districto de Santarem do anno de 1862 a 1863

Ill.mo e Ex.mo Sr.

Differentes são as doenças, que atacam os animaes domesticos; mas, o que é um facto averiguado, e sabido, é que a cada provincia, a cada localidade são proprias um certo numero d'ellas, que todos os annos apparecem com certa regularidade segundo as differentes estações do anno. É assim, que no districto de Santarem d'inverno os animaes são atacados das inflammações do apparelho respiratorio, devidas ao resfriamento da pelle; porquanto uma boa parte do gado não vae ao estabulo, ainda mesmo nas rigorosas noites de inverno. As enterites no gado cavallar e vaccum tambem são frequentes n'esta estação: as primeiras devidas á grande escacez de pastagens, vendo-se os animaes na necessidade de apanhar herva muito curta, que, trazendo agarrada a si uma grande porção de terra, vae dar origem ás inflammações do canal intestinal: — as segundas devidas ao uso muito continuado das palhas-moinhas, que tambem levam comsigo para dentro do organismo uma grande porção de terra, que vae ser causa das mesmas doenças. As enterites por estas causas apparecem principalmente nos annos de cheias, em que o gado tem de se retirar para as pastagens dos arneiros, que, sendo formados por terrenos arenosos, facilmente se desaggregam, e vão produzir aquellas desordens no apparelho gastro-intestinal.

Na primavera continuam as suppressões de transpiração, as enterites devidas ao uso immoderado das pastagens fibrosas como o saramago, e apparecem alguns casos d'hematuria benigna.

No verão dão-se as gastro-enterites de caracter typhoide, as affecções carbunculosas, a hematuria paludosa, e a enterite agudissima do gado cavallar, devida á herva d'encaixe, ou cavallinha dos campos, uma das variedades do genero *equisetum*.

No outono observa-se em maior escala a hematuria paludosa, e continuam as affecções carbunculosas.

São estas as doenças, que com certa regularidadè todos os annos apparecem nas differentes estações do anno, no gado do districto de Santarem.

A ordem, que seguirei n'este relatorio será a seguinte: Em primeiro logar farei um resumo das doenças do gado cavallar mais frequentes, como são a — gurma, — aborto e enterites, pela introducção no organismo de grande quantidade de terra, pelo uso immoderado do saramago e plantas fibrosas, e pelo uso da herva d'encaixe. Depois tratarei das doenças do gado bovino, demorando-me mais na descripção da hematuria, pela sua importancia e gravidade, tendo feito este anno como de costume, um grande numero de victimas. Finalmente fallarei, como de passagem, da sarna do gado lanigero e caprino, das bexigas das ovelhas, relatando o mais circumstanciadamente a episootia do gado suino do concelho de Ferreira-do-Zezere.

Reconheço quanto esta tarefa é ardua para mim, attendendo á importancia do assumpto e ás difficuldades com que tem a lutar o veterinario do districto, pela escacez d'elementos que requisita dos srs. administradores de concelho, como ha pouco ainda me aconteceu com o de Ferreira-do-Zezere que me impossibilitou de

Digitized by Google

dar logo o meu relatorio, conforme devia, pela escacez que eu tinha de dados estatisticos, relatorio, que só hoje aproveitando a occasião do annual, aqui junto, ainda que incompleto, o que v. ex.ª, attendendo ao que deixo dito, de certo me relevará. Apezar de tudo, anima-me a melhor vontade, sobram-me os desejos de satisfazer, quanto me couber no possivel, para que este trabalho possa ser d'alguma utilidade aos creadores do gado d'este districto, indicando-lhes os principaes symptomas das doenças, suas causas e tractamento.

GADO CAVALLAR

Affecção das vias respiratorias, (gurma.) —Esta affecção é muito frequente nos poldros na primavera; denuncia-se pelos seguintes symptomas: tristeza, maior abatimento, pello arripiado, tumefação dos ganglios sub maxillares e tecido cellural circumvisinho, acompanhado d'uma purgação por ambas as ventas d'uma cor esbranquiçada.

Ainda não está bem determinada a natureza d'esta doença; uns a consideram como uma simples inflammação, outros como uma crise depuratoria dos humores; dizem ser a mesma enfermidade, que na especie humana as bexigas.

O que é verdade é que são os animaes novos, que esta doença escolhe de preferencia, dando-se o caso de muitas vezes os abcessos se localisarem em differentes regiões do corpo, e não nos ganglios submaxillares.

Quando a doença é pouco intensa, costumam os maioraes untar a papada ao gado com unto-sem-sal, ou qualquer unguento emolliente.

Nos casos mais graves, em que ha febre, que a purgação é esverdinhada, que a tumefação da papada se estende até ás parotidas, que a inflamação invade a laringe, trachea e pharinge convem n'esse caso recolher o animal, dar-lhe como bebida agua com farinha, em que se tenha dissolvido o nitro; usar d'um caustico d'untura forte, e, em caso de receio de asphixia, recorrer á operação da tracheiotomia.

Aborto. O aborto no gado cavallar provem quasi sempre de couces, trabalhos forçados por occasião das debulhas e gradagens, e escacez d'alimentação.

Dá-se tambem o aborto, quando os animaes passam da abundancia para a miseria de pastagens, como acontece em occasiões de cheias. O maioral de egoas pouco experimentado, que não sabe regular as pastagens para o seu gado, deixando, por exemplo entrar o gado em palhas de milho, e que depois o conduz para pastagens menos nutritivas sem ter comido até o fim aquella pastagem, é caso averiguado, o moverem-lhe um grande numero de egoas do rebanho (aborto por influencia moral).

E note-se o que acontece com o gado cavallar, succede tambem com as outras especies de gado, quando se dão estas mudanças bruscas e repentinas de pastagens. O gado uma grande parte do tempo anda de cabeça levantada, olhando para a melhor pastagem d'onde saiu, e isto, parece, com a maior saudade.

Para remediar os grandes prejuizos, que traz comsigo o aborto, temos a boa direcção e intelligencia de quem dirige as differentes lavouras. Deixam de mover as egoas pelos trabalhos de debulha e gradagem, exigindo-se-lhes apenas um trabalho moderado, ou melhor, fazendo uso da machina a vapor de debulhar, e dos rolos, instrumentos introduzidos já no nosso paiz e com vantagem.

Remedeiam-se os abortos pela escacez e penuria de pastagens, tendo em mais attenção a alimentação do gado, semeando-lhe pastagens nos arneiros, que não são inundados pelas cheias, que dahi provirão ao lavrador vantagens duplicadas, evitando o aborto pela escacez da comida, e dando mais força áquelles terrenos (arneiros) pela maior quantidade de estrumes, de que se poderá dispor. Sem gado e pastagens não ha agricultura possivel, porque são estes dois elementos, que fornecem a principal riqueza ao solo. Por occasião de cheias, a palha e uma ração de cevada tambem evita o aborto pela escacez de alimentação; e, se confrontarmos os prejuizos do lavrador, que não dá ração ao seu gado com as despezas que faz, o que é mais cauteloso, a vantagem estará sempre do lado d'este.

Parece-me desnecessario entrar em detalhes com respeito ao modo como as differentes causas, que ennumerei, podem produzir o aborto, sabidas ellas é mui facil concluir-se do modo como directa, ou indirectamente podem influir no utero.

Enterite. Inflammação d'intestinos. Esta

Digitized by Google

doença é aqui frequente no gado cavallar. D'inverno é devida á grande quantidade de terra que os animaes apanham juncta-mente com as pastagens. Denuncia-se pe-las colicas violentas do animal; o qual se deita e levanta amiudadas vezes, procu-rando a posição d'estar deitado com a re-gião dorso-lombar voltada para o chão e as extremidades para o ar; volta-se de lado, ergue a cabeça e olha para o flanco; ha a maior agitação, o pulso a principio forte e apressado é por fim concentrado; a respiração accelerada e conjunctivas in-jectadas.

O tractamento, de que tenho tirado re-sultado é o seguinte:

Sangria e a administração do purgante de

Oleo de recino.	6 onças
Sulphato de soda.	4 »
Infusão de sementes de linho . .	1 libra

Outro tratamento

Tartaro emetico.	1 1/2 oit.
Agua distillada.	4 libras

para tomar uma libra da dissolução de hora a hora.

Dieta absoluta até o animal experimen-tar algum allivio, em que se começa a usar das beberagens de agua com farinha.

Como meio revulsivo costumo usar d'uma fricção estimulante d'agua sedativa de Raspail, por exemplo, dada ás extre-midades.

Interite produzida pelo uso immode-rado do saramago.— Esta planta, ou qual-quer outra de natureza fibrosa forma nos intestinos uma pelota estercoracea (espe-cie de rolha) que impede a passagem das materias excrementicas. Os symptomas são quasi os mesmos da inflammação produ-zida pelo ajuntamento de substancias ter-rosas. Acresce a todo aquelle apparato de symptomas a meteorisação do ventre, sendo n'este caso de toda a importancia os commemorativos fornecidos pelo dono do animal. Tenho empregado neste caso os purgantes acima indicados ajuntando-lhe a amonia liquida na dose de duas oi-tavas, ou o ether sulphurico na dose de meia onça; porém muitas vezes sem re-sultado. Tive de recorrer á enterotomia, ou punção do intestino por duas vezes; mas com a infelicidade de haver já he-morragia intestinal. Esta operação, de que eu esperava tanto, attendendo aos grandes resultados, que della proclamam os vete-rinarios francezes, ainda desta vez fiquei em duvida, em quanto á grande vantagem do seu emprego.

Enterite proveniente da herva d'encaixe, ou cavallinha dos campos. Esta herva que apparece no tempo dos restolhos do trigo e palhas de milho é muito prejudicial ao gado cavallar e asinino. O gado de traba-lho é mais frequentes vezes accommettido d'uma enterite agudissima, que raras ve-zes cede aos meios medicamentosos.

Nesta doença ha uma forte diarrhea; a evacuação das materias excrementicias é a grandes jactos, o animal desenquieto testemunha grandes dores no intestino; olha para o flanco, deita-se e levanta-se repetidas vezes: o pulso é pequeno e apressado: a este estado sobrevem um certo socego, mas pouco duradouro; o animal recomeça nos seus movimentos des-ordenados, a diarrhea continua com mais intensidade, um estado de prostração so-brevem, que se denuncia pelo cambalea-mento do animal; o pulso torna-se con-centrado; a ponta do focinho e as extre-midades esfriam; observam-se suores frios pela região do pescoço, e o animal morre no espaço de mui poucas horas.

O tratamento que tenho empregado é o seguinte:

Fricção de mostarda e vinagre morno ás extremidades.

Para uso interno

Laudano liquido de Sydgnhan .	1/3 oit.
Gomma arabica	1/3 onç.
Decocto d'althea	2 libras

M.de

Para tomar d'uma só vez.

Repete-se passadas quatro horas se o animal não melhorar.

Tenho algumas vezes tirado resultado desta medicação, mas muito poucas. Se-ria conveniente fazer-se a analyse chimica desta herva, que, me parece, conter prin-cipios venenosos, que contribuem para a gravidade da doença de que tenho feito uma ligeira descripção.

GADO BOVINO

As doenças que mais frequentemente e maiores estragos fazem neste gado são: a indigestão do folhoso (entre-folho) a he-maturia paludosa e a febre carbunculosa (baceira).

Indigestão do folhoso (entre-folho). Esta doença é frequente no inverno e outono, estações em que o gado deixa as pasta-

Digitized by Google

gens para ser recôlhido ao estabulo, tendo por alimentação quasi exclusiva a palha moinha. Os symptomas por onde se conhece são: inappetencia, suspensão de ruminação, pello arripiado, calor na boca, muita sede, difficuldade de bostar, sahindo a muito custo os excrementos duros; resequidos e d'uma côr escura, flanco esquerdo elevado pelo grande volume de pança, respiração um pouco apressada, e ouvem-se algumas vezes alguns gemidos ao animal.

Os nossos ferradores costumam nesta doença cozer côves, e misturadas com gorduras, administrar aos animaes. Se o entre-folho é benigno cede a este tratamento; porém no maior numero de casos só serve a exacerbrar o mal, indo sobrecarregar o folhoso, e diminuir a acção necessaria ás paredes do mesmo para poder actuar sobre os alimentos.

Tratamento:

Cosimento de genciana.	2 libras
D.° sulphato de soda.	8 onças
Aguardente	½ libra

Outro tractamento:

Cosimento de linhaça.	2 libras
D.° sulphato de soda.	10 onças

Convem usar de clisteres de agua e sal de cosinha.

O primeiro cosimento convem mais nos casos d'entre-folho por atonia do rumen e folhoso; e o segundo quando hajam symptomas inflammatorios.

Dieta, tanto n'um como n'outro caso; apenas se deve dar ao animal agua com farinha.

No entre folho proveniente d'inflammação convem usar das tisanas d'infusão de sementes de linho, de quatro em quatro horas.

Quando o entre-folho não cede aos meios indicados, uso do seguinte purgante.

Infusão de senne.	1½ libra
Sulphato de soda	4 onças
Oleo de ricino.	8 onças

Para administrar d'uma só vez.

Usam-se os clisteres, como a acima indiquei.

Hematuria paludosa (ferrujão). — Dizem os differentes auctores veterinarios, que a hematuria que quer dizer *orinar sangue*, pode ser um symptoma d'inflammação das vias orinarias, ou então ser proveniente d'uma alteração de sangue.

Vigney, reconhecia quatro especies de hematuria: primeira, resultado d'alteração de sangue, da inchação do baço: segunda resultado de hydatides desenvolvidos nos lobulos dos rins: terceira cystorragia, produzida pela ruptura d'alguns vasos da bexiga: quarta variedade, originada de calculos renaes, e contusões sobre a região lombar [1].

Tenho do mesmo modo encontrado estas differentes hematurias, mas a mais frequente é a hematuria paludosa, que, em quanto a mim, a considero como uma gastro-enterite putrida e a dynamica, e o que me levou a classifical-a d'este modo foram as differentes autopsias a que tenho procedido.

Para a hematuria que mais parece uma doença local, os meios anti-phlogisticos, como cosimentos de linhaça amiudadas vezes, addiccionando-lhe duas oitavas de nitro, é quando basta para debellar a doença.

Symptomas da hematuria paludosa. — Primeiro periodo: grande tristeza, pello arripiado, conjunctivas pallidas, dôr accusada á pressão da região dorso-lombar, pulso molle e apressado, rangimento de dentes, o animal ainda remoe, mas conhece-se-lhe menos appetite, as ourinas são um pouco coradas.

Segundo periodo: suspensão de ruminação, grande tristeza e abatimento; quando se faz sahir o animal do estabulo, observa-se o cambaleamento do quarto posterior, arrastando as pernas a muito custo, o pulso é febril, accusa sessenta pulsações por minuto, e, quando a doença tem a forma remittente ou intermittente chega o pulso a marcar cem pulsações, as ourinas são demoradas, e já muito mais carregadas em côr, havendo em alguns casos complicação d'entre-folho. Este periodo, que dura tres a quatro dias, é aquelle, em que só se pode arriscar o prognostico.

É de máo agouro quando as ourinas não declinam do terceiro para o quarto dia, e n'esse caso poucas esperanças podem restar de salvar o animal:

Terceiro periodo: — todos os symptomas tem augmentado de intensidade, o animal já a muito custo se sustenta de pé, o pulso continua apressado e quasi imperceptivel, as batidas do coração são tumultuosas, sobrevem os tremores dos musculos da região da espadoa e rotula; o

[1] Diccionaire do Med. Vet. de Vecole de Lyon.

Digitized by Google

animal com os olhos encovados é de vez em q ando assaltado de movimentos convulsivos de todo o corpo, deita-se de lado não tendo já força para se conservar no decubitus stérnal, e assim morre no maior estado de prostração depois de 8 a 10 dias de doença, o maximo.

Quando esta doença se declara com a forma remittente, e não ha o cuidado de atalhar os accessos ao animal, a morte sobrevem do 2.º para o 3.º accesso no meio de movimentos bem desordenados e de muita anciedade.

D'esta doença pedem salvar-se, quando muito 40 p. c. dos animaes atacados. Por esta cifra se pode concluir da malignidade de tal doença, e por isso seria de grande utilidade, o propor-se para concurso uma memoria a respeito da hematuria, destinando o governo um premio ao autor d'aquella, que o conselho especial de veterinaria, de que v. ex.ª é mui digno presidente, julgasse mais digna de ter essa distincção.

Autopsia.—Na abertura do cadaver de um boi morto de hematuria, a 1.ª coisa que se observa é a pallidez dos musculos.

Cavidade Abdominal.—No coagulo observa-se a membrana mucosa bastante inflammada, os intestinos apresentam as mesmas desordens, deixando ver em differentes pontos petéchias denegridas, figado e vesicula do fel mais volumoso que no estado normal, baço engorgitado: no apparelho genito-urinario é onde se encontram as menores desordens, de modo que bastava só estas alterações patholopicas, tantas vezes por mim observadas para me levar a crer, que a hematuria paludosa não era só uma doença local devida á inflammação de bexiga e rins.

Cavidade thoracica.—Pulmões com todos os signaes de inflammação, coração mais volumoso que no estado normal, descorado e com menos densidade no seu tecido.

Causas geraes da hematuria.—Grandes esforços da columna vertebral por occasião das lavouras, e de preferencia pelos alqueives em secco, as grandes insolações, pancadas dadas sobre a região lombar. As chuvas do outono na occasião que os animaes andam no trabalho, tambem contribuem para o maior apparecimento da hematuria n'esta estação. Emquanto ao caracter e gravidade de que se reveste a hematuria paludosa, explica-se pelas circumstancias climatericas que rodeiam os animaes, porquanto as emanações pantanozas sendo absorvidas imprimem á doença certa malignidade, o caracter putrido e adynamico com que revestem todas as doenças inflammatorrias por estas localidades principalmente no verão e outono. Não é meu intento explicar aqui o modo como os effluvios miasmaticos sendo absorvidos produzem aquelles effeitos, e ainda mesmo que o quizesse fazer só poderia aventurar theorias mais ou menos bizarras, e que de certo não satisfarião o espirito de observação, hoje tão necessario. Assim, contentar-me-hei para provar a verdade do que deixo dito, com respeito ao caracter da doença sujeita, com a citação dos seguintes factos:

Nas provincias do Norte não consta apparecer a hematuria com este caracter.

O gado bravo (gado da terra) habituado ao clima: ainda não tratei um unico de hematuria, sendo aqui veterinario ha 12 annos, emquanto que bois ratinhos (bois da Beira) é raro o que no Riba-Tejo não experimenta os effeitos de um clima tão diverso a todos os respeitos, e que não padeça a hematuria logo nos primeiros annos que aqui chega.

Estes factos parece-me demonstrarem que a hematuria com o caracter com que aqui se apresenta, é devida ás circumstancias locaes, attendendo a que são os animaes que não estão habituados ao clima, os que mais soffrem os desastrosos effeitos.

Tratamento.—No caso de complicação de entre-folho:

Decocto de gencianna. . . . 2 libras
Sulphato de soda . . . . . 10 onças
Para tomar de uma só vez.

Applicação á região dorso-lombar de pannos imbebidos em agua e vinagre.

Dieta.—Agua com farinha de cevada.

Em todos os casos de hematuria:

Decocto de casca de carvalho . 2 libras
Sulphato de alumina e potassa . 6/8
Camphora. 1/8

Outra medicação:

Cosimento de casca de salgueiro branco —2 libras.

Acido sulphurico—q. b. para acidular.

Repete-se este cosimento de 4 em 4 horas.

Quando a hematuria reveste a forma remittente, convem o seguinte:

Digitized by Google

Infusão de café . . . . . duas libras
Suphato de quinino . . . uma oitava

Para duas vezes, com o intervallo de 4 horas.

Foi este o tratamento que deixei recommendado no concelho do Cartaxo, quando ha pouco ali fui chamado pelo sr. administrador, afim de tratar a hematuria que ali grassava enzooticamente, tratamento que foi publicado pelos differentes concelhos como determinou o ex.mo sr. governador civil d'este districto.

Tenho usado tambem n'esta doença o cosimento de azedas e leite, metade de cada substancia.

Tenho experimentado o proto-chlorureto de ferro, sem vantagem, e ultimamente empreguei o proto-sulphato de ferro de que não tirei resultado.

Affecções carbunculosas.—Distinguem-se de todas as mais doenças, pela rapidez com que invadem todos os orgãos produzindo a morte em muito poucas horas, e alem d'isso por serem contagiosas, não só aos animaes da sua especie, como de especie differente.

Pelas differentes formas como se manifestam as doenças carbunculosas, tem sido classificadas de febre corbunculosa, carbunculo symptomatico, carbunculo branco, glossanthrax e carbunculo essencial ou benigno.

D'estes differentes typos das affecções carbunculosas foram a febre carbunculosa, a angina e a pneumonia, com o mesmo caracter que no verão e outono appareceram no gado bovino.

Febre carbunculosa (baceira). Quando fallo de baceira, não se entende por esta doença o engorgitamento do baço, tão frequente no gado bovino d'estas localidades, por occasião de se manifestarem as gastro-enterites; quero fallar dessa terrivel doença, que é o desespero e muitas vezes a ruina do lavrador do Riba-Tejo, que em muito poucas horas invade todo o organismo, e traz comsigo a morte do animal.

A baceira tem sido considerada por uns veterinarios como uma febre intermittente, ou remittente perneciosa dependente de uma perversão de acção do systema nervoso (Lafore), outros a consideram como uma plethóra, devida a uma alimentação muito rica em principios nutritivos (Delafond), outros finalmente como uma altaração de sangue, pela qual este liquido espesso, incoagulavel, assimilhaindo-se a uma especie de borra de vinho, dá origem ás extases sanguineas, diminuição da circulação e á morte. É esta tambem, segundo a minha humilde opinião, a natureza da doença denominada febre carbunculosa, (ou baceira).

A alteração de sangue é devida a um envenenamento miasmatico, aos animaes beberem aguas estagnadas e corrompidas, que levando comsigo principios septicos vão alterar a constituição do sangue.

Esta doença apparece mais frequentes vezes no verão e outono com a forma epizootica, atacando de preferencia os animaes mais gordos do rebanho, porèm não deixam de ser atacados tambem aquelles que estão em más condições de gordura.

Como a baceira do gado bovino é da mesma natureza da do gado lanigero, acho opportuno dai conhecimento n'este relatorio, ainda que em resumo, do seguinte facto muito recente, que vem no jornal *Science pour Tous*.

« Em 1850 MM. Davaine e Rayez, inocularam o sangue de carneiros mortos de « baceira a outros animaes da mesma especie e especie differente, e os individuos « inoculados morriam em poucos dias.

« M. Davaine diz « que tendo procedido « a indagações sobre a constituição do « sangue n'esta doença epizootica (sang de « rate, baceira) n'uma primeira observação, « o sangue examinado ao microscopio, 8 a « 10 horas depois da morte, offerecia um « grande numero de *baeterium*; dando-se « o caso de nos carneiros vivos e sãos, ou « mortos para o açougue, nunca se lhes « encontrar infusorios d'este genero.

« Em 1863, examinando mr. Davaine « o sangue de carneiros atacados de ba- « ceira, encontrou-lhe os mesmos *baete- « rium* sem movimento, e similhantes aos « que tinha observado em 1850. Inoculou « d'este sangue a 2 coelhos e a um rato « branco: 43 horas depois da inoculação « um dos coelhos tinha morrido, exami- « nando o sangue encontrou-se-lhe uma « enorme quantidade de *baeterium* eguaes « aos dos carneiros. O sangue do 2.° coelho « analysado 48 horas depois da inoculação « não offerecia infusorio algum, 63 horas « depois da inoculação morreu.

« O sangue examinado meia hora de- « pois continha um numero consideravel « de *baeterium* similhantes aos preceden- « tes.

« M. Davaine termina o seu artigo do

Digitized by Google

« seguinte modo: Limito-me a narrar um « facto que julgo novo. O exame de 6 ani- « maes atacados ou mortos de baceira « mostrou 6 vezes no sangue, os mesmos « seres microscopios. Estes corpusculos « evidentemente se desenvolveram durante « a vida do animal infectado, e sua re- « lação com a doença que originou a morte « não póde ser posta em duvida.

É possivel que este facto venha a esclarecer a etiologia das doenças carbunculosas, e se assim fôr, que grande passo terá dado a medicina comparada.

Os principaes symptomas da baceira são: o animal é repentinamente atacado sem signaes alguns percursores da doença; ha suspensão da ruminação, grande anciedade, a respiração muito apressada, o que se denuncia pela agitação do flanco; pela bocca corre uma baba filamentosa, pulso de difficil exploração, excrementos estriados de sangue; quando se faz caminhar o animal, arrasta os membros posteriores, symptoma que é quem decide os nossos ferradores, a usar do ferro em braza, applicado aos intervallos das duas ultimas costellas. N'esta doença o animal dura muito poucas horas, sendo o maximo 24.

Autopsia. Quando se esfola um animal d'esta doença, encontrão-se-lhe as carnes muito denegridas, e em poucas horas se nota a decomposição cadaverica, o sangue é muito denegrido, côr de tinta de escrever, e a principal lesão pathologica que coincide com todas as affecções carbunculosas é o desforme engorgitamento do baço, contendo um sangue muito espesso e coagulavel.

Seria conveniente, que d'uma vez para sempre, se p ohibisse aos lavradores o aproveitarem as pelles, ou quaesquer despojos de animaes que tenham succumbido a estas affecções, não só com o fim de evitar o contagio aos outros animaes, mas tambem ao homem, que muitas vezes é victima da pustula maligna.

O uso das carnes dos animaes atacados d'esta doença é prohibido pelos regulamentos policiaes, mas é necessario que os differentes municipios ponham todo o cuidado e vigilancia para que a fiscalisação não seja enganada pelos marchantes, dos quaes uma grande parte pouco escrupulisam em fornecer carnes que possam prejudicar a saude dos povos.

Tratamento. — Differentes meios therapeuticos tem sido recommendados n'esta doença como são a quina, a camphora, e o acetato de amoniaco; porém que todos elles são infructiferos. Os meios que se devem empregar são os hygienicos, e é desses que tenho tirado resultado, como: 1.° mudança de pastagens; 2.° banhos em agua fria e corrente; 3.° evitar que os gados bebam aguas estagnadas.

A sangria como meio preventivo aos animaes mais gordos e plethoricos do rebanho, e o uso da theriaga, na dose de uma a duas onças aos grandes animaes, tambem julgo muito convenientes pelo garnde resultado que tenho tirado do seu emprego.

Como esta doença é contagiosa, convem separar os animaes atacados dos sãos, e em caso de morte proceder ao enterramento dos animaes, sem os despojar da pelle.

Angina carbunculosa (esquinencia). — Houve alguns casos d'esta doença no gado bravo, assim como de pneumonia com o mesmo caracter, isto por occasião dos grandes calores do verão, e quando se deu a transição das pastagens de charneca para o campo. Os animaes que foram atacados d'esta doença tinham bebido agua que servia ás irrigações do arroz, a que eu attribui a evolução d'estas differentes manifestações d'uma mesma doença, a febre carbunculosa.

No gado bravo que de verão andou nas pastagens dos salgados, tambem algum foi atacado do carbunculo symptomatico (perneira), devido ao uso de aguas corrompidas, que assim se conservam as das vallas e bebedouros quando chega o mez de agosto, n'aquellas pastagens.

GADO LANIGERO E CAPRINO

Este gado de verão foi atacado de baceira, de que acho desnecessario fazer a descripção, visto já ter feito um relatorio a respeito da baceira do gado ovino do concelho do Sardoal, que foi distribuido a todas as administrações d'este districto.

A ronha ou sarna do gado lanigero, e a gafeira ou sarna das cabras que grassou epizooticamente, desappareceu com a melhor alimentação, e o uso dos preparados de enxofre.

Bexigas no gado lanigero.—Esta doença é frequente no Riba Tejo, e durante este anno consta-me ter feito um grande numero de victimas. As bexigas são mais ou

Digitized by Google

menos benignas, segundo o caracter que apresenta a erupção pustulosa. Está calculada a mortalidade das bexigas em media de 20 p. c., sendo os casos mais benignos de 15 p. c. e os mais infelizes de 30 a 40 p. c. (calculos de Delafond).

Empregando a inoculação do virus variolico, meio prophylatico reconhecidamente vantajoso, a mortalidade é de 1 p. c. Em vista de tão excellentes resultados, ainda ha pouco confirmados pelo ex-veterinario do districto de Lisboa, e hoje chefe de clinica no instituto agricola, o sr. Antonio Maria dos Santos Viegas, n'um rebanho de ovelhas do exm.° sr. duque de Saldanha, que se compunha de 221 cabeças, as quaes foram inoculadas e de que morreram apenas 2, parece incrivel que a maior parte dos creadores deixem morrer o seu gado, como ainda este anno aconteceu nos concelhos da Chamusca e Almeirim.

Encontram-se no Riba Tejo creadores que pensam do seguinte modo com respeito ás epizootias: « é andaço, e então « hão de morrer aquelles a quem tocar, e « de mais, morrem-me 30 ou 40 nascem « logo outros tantos. » Com este modo de pensar não deve admirar que n'este districto haja algumas epizootias, que como esta, que fez um grande numero de victimas, a bexiga, e que se não reclamassem os meus cuidados. È ás auctoridades aquem incumbe n'este caso e outros similhantes informar o veterinario, para comparecer e ensinar o que ha a fazer ao gado doente dos creadores menos resignados com a lei dos andaços.

GADO SUINO

A esquinencia gangrenosa todos os annos, com raras excepções, faz grandes prejuizos aos creadores desta especie de gado.

Esta doença é dependente da inflammação da mucosa que reveste a larynge ou pharynge, e que muitas vezes se acompanha de um tumor sub-maxilar. N'esta enfermidade, em que o animal está triste, de pello arripiado, grande difficuldade na respiração, conjunctiva livida, lingua esbranquiçada, grunhidos roucos, é necessario approveitar os primeiros symptomas da doença para praticar a sangria. Depois deste periodo se se lançar mão deste meio, torna-se mais prejudicial do que util. Tambem muito convem a applicação de um ou dois botões de fogo na região da papada, e o uso de agua com farinha dada em pias, sendo a agua acidulada com acido sulphurico. Não se devem dar bebidas medicamentosas a esta especie de animaes, pelo grande risco que se corre de suffocar os animaes, isto é, sendo obrigados a isso.

Tenho tirado grande resultado do uso do theriaga na dose de uma oitava por dia, junto ao centeio cosido, com o fim da prevenir as doenças gangrenosas do gado suino.

O caracter de que se revestem as doenças inflammatorias n'esta especie de gado é devido á má construcção das pocilgas, (ar viciado) e influencia das circumstancias climatericas, a que estão sujeitos estes animaes.

Gastro-entrite-cabunculosa. — Por um officio que recebi do administrador de concelho de Ferreira de Zezere, em que me dizia haver ali grande mortandade no gado suino, pedindo-me por isso as providencias necessarias para attenuar aquelle mal, marchei immediatamente para aquelle concelho, afim de examinar a doença e propor em seguida os meios adequados para debellar aquelle mal.

O primeiro porco que vi affectado da doença ali reinante era do logar de Portinho, mas a doença n'este animal estava já no seu periodo de declinação. Indagando quantos tinham morrido naquella localidade, soube que o numero total tinha sido de 14 cabeças, sendo preferidos os mais novos e robustos. D'ali dirigi-me ao logar da Mexieira, onde a José Valente tinham morrido 7 cabeças de gado, sendo dois de 3 annos, e o resto bacoros d'anno. Ainda aqui não foi possivel encontrar um exemplar, para poder estabelecer o meu diagnostico.

Constando logo nos logares circunvizinhos a Ferreira, que eu me achava ali para estudar a doença dos porcos e ensinar os meios curativos, não se fez esperar muito a occasião de se apresentar um animal com toda a intensidade do mal, o qual denotava os seguiutes symptomas: tristeza, abatimento, recusando toda a qualidade de alimentação, respiração muito apressada, grande anciedade, a região da papada muito inchada, o que contribuia para a maior difficuldade da respiração, conjunctivas de uma côr livida, semeadas de petechias de uma côr denegrida, ore-

Digitized by Google

lhas frias, pello arripiado, lingua secca e pastosa, as batidas do coração tumultuosas; á exploração do estomago por meio da pressão, o animal accusava grande dôr que se denunciava pelos grunhidos, a posição que conservava por mais tempo era o decubitus lateral esquerdo, e se se obrigava o animal a andar, a sua marcha era vacillante e como cambaleando; notavam-se os movimentos convulsivos dos musculos olecranianos e da rotula, excrementos duros e resequidos, ourinas de uma côr amarella muito carregada. A doença durava bem poucas horas.

Agora eu vou dar um pequena ideia da topographia da localidade, e do desprezo e completo abandono com que em Ferreira do Zezere, como por toda a parte, se considera a hygiene do gado, para ver se encontramos os factores da epizootia ali reinante.

O concelho de Ferreira de Zezere é formado por uma serie de collinas e valles, é n'estes, por serem os sitios onde ha maior abundancia de agua, e onde os terrenos são de melhor natureza, que os habitantes daquelles sitios escolheram para assentar as suas habitações, e é contiguas a estas que se acham as pocilgas dos porcos.

As collinas ou serras são pela maior parte arborisadas nas cumeadas pelo pinheiro, nas encostas pelo castanheiro e a vinha, e nos valles os cereaes, o milho de regadio, e as hortas para os differentes legumes.

Por esta disposição de vegetação que encanta a vista e revela o genio laborioso, e até certo ponto intelligente, pela boa disposição das culturas, se pode concluir quanto aquelles pequenos povoados são pouco ventilados, pela razão das mattas das encostas formarem uma especie de tapume que impede as correntes do ar. Acresce a esta circumstancia que pelos valles correm pequenos ribeiros, que de verão chegam a estagnar em alguns pontos. Os terrenos são, no cimo das serras, de natureza siliciosa, ou schistosa, nas encostas e principalmente nos valles predomina a argila, mas ainda assim estes terrenos precisam ser muito coadjuvados pelo estrume, e por isso as ruas de todos aquelles pequenos povoados se acham tapadas por uma espessa camada de mato, que só é levantado quando está no caso de poder servir de adubo ás terras, que é quando tem passado a fermentação.

Condições de alojamento e regimen.— As pocilgas são pequenos repartimentos contiguos ás casas de habitação, d'onde só de anno a anno se levanta o estrume para as terras. As pias onde se distribue o comer são muito pouco aceiadas.

A alimentação mais usual é o bagaço, folhas de hortaliça, as lavaduras, ou aguas gordurosas, dadas ás vezes aos animaes quando já estão azedas, e os frutos de peior qualidade e os que apodrecem.

A alimentação insalubre fornecida aos animaes em pias sem o mais pequeno aceio em vez de levar aos differentes orgãos principios reparadores, só lhes irá fornecer materias de natureza septica, que necessariamente hão de ir alterar a composição do sangue.

O pouco aceio das pocilgas em geral e das ruas das povoações, as quaes como já disse, se acham cobertas de mato em estado de putrefacção, só podem fornecer aos animaes um ar viciado, contribuindo com o seu contingente as emanações miasmaticas que se desenvolvem dos ribeiros.

Estas causas em sitios rodeados de montanhas, resguardados por espessos mattos de castanheiros, pinheiros e arvoredos de fructo, acho serem sufficientes para explicar a causa da doença que atacava o gado suino do Concelho de Fereirra do Zezere.

Estou persuadido que além das causas que deixei apontadas, o contagio é que mais contribuiu para a grande area que occupou a epizootia, que se entendeu a todas as freguezias do concelho de Ferreira.

Seria agora a occasião de fallar da mortalidade que houve, e dos prejuizos que a epizootia acarretou comsigo, porém com bastante pena o declaro, por mais officios que enviasse ao administrador d'aquelle concelho, não me foi possivel obter resposta, até que me deliberei a representar ao sr. governador civil, a fim de ver se emanando as ordens da auctoridade superior do districto, eu poderia dar cumprimento aos meus deveres, dando o relatorio da doença do gado suino, mas foram baldadas todas as diligencias porque o administrador do concelho estava para sair d'aquella administração.

Eis aqui, ex.mo sr., as difficuldades com que a cada passo luta o veterinario de districto, não lhe sendo possivel permanecer no local da epizootia até ella se ex-

Digitized by Google

tinguir de todo, a fim de reunir todos os dados estatisticos tão necessarios ao estudo das epizootias

TRATAMENTO QUE DEIXEI RECOMMENDADO

Meios hygienicos e prophylaticos

1.° Separar os animaes atacados, dos que se acham sãos, visto a doença ser contagiosa.

2.° Mudança de pocilgas para logares bastante arejados, e com exposição ao norte, de preferencia.

3.° Banhos de agua fria e corrente, pela manhã e á tarde.

4.° Uso de beberagens de agua com farinha, sendo a agua acidulada com acido sulphurico.

MEIOS THERAPEUTICOS

1.° Fricção de mostarda e vinagre morno, pelo lombo dos animaes atacados.

2.° Cauterisação pelo ferro em braza, quando haja alguma manifestação externa (tumor ou inchação na papada ou n'alguma região do corpo).

3.° Uso da theriága, na dóze de uma oitava por cabeça, junta ao centeio cosido.

MEDIDAS DE POLICIA SANITARIA

1.° Prohibição do consumo dos animaes que tenham morrido da affecção reinante.

2.° Enterramento dos animaes que tenham succumbido á mesma affecção.

É quanto se me offerece a dizer com respeito á gastro-enterite carbunculosa do gado suino do concelho de Ferreira de Zezere, terminando d'este modo o relatorio nosologico do gado d'este districto, do anno de 1862 a 1863.

Intendencia de pecuaria do districto de Santarem. Em 18 de novembro de 1863.

O intendente de pecuaria,
DIONYSIO ANTONIO SARAIVA.

Visitas á exposição agricola de Braga [1]

XV

Das industrias correlativas á agricultura não ha no reino outra que seja mais importante que a da seda.

Julgamos da mais alta conveniencia publica promover e premiar o desenvolvimento d'esta industria.

Possuimos todas as condições requeridas para ella prosperar tanto ou ainda mais do que prospéra nos povos que lhe devem parte avultada da sua riqueza nacional.

Insistimos constantemente n'estas idéas porque se é possivel admittir fanatismo com relação aos interesses industriaes e agricolas, confessamos que o temos pela industria da seda, considerada como um dos primeiros elementos da riqueza do paiz.

Infelizmente, se essa industria ainda não tomou no reino as grandiosas proporções que póde e deve tomar, não faltam symptomas auspiciosos no exemplo e na pratica de que o seu futuro se avista promettedor de valiosas esperanças. A exposição agricola de Braga veio fortalecer a opinião que sempre temos tido a tal respeito, e ahi contamos 17 expositores de seda em casulo e fiada.

Nem todos os expositores representam verdadeiramente trabalho industrial, mas todos teem para nós igual importancia com referencia ao facto economico que significa a presença no Campo de Sant'Anna dos productos que enviarem á exposição agricola de Braga.

Para uma industria que se deseja ampliar e engrandecer, o exemplo é tão util como a tentativa esperançosa ou qualquer resultado obtido.

Foi sob a impressão d'estas idéas que vimos e apreciamos a parte sericola da exposição formada pelos seguintes expositores:

As ex.^{mas} sr.^{as} — Condessa de Basto, de Guimarães—seda fiada e casulos.

D. Maria da Conceição Araujo Teixeira, de Guimarães—seda em rama e fio.

D. Lucinda Angelina da Costa Leal, de Bragança—seda fiada,

Asylo de Mendicidade, Porto — seda fiada

Conde de Villa Pouca, Guimarães—seda fiada.

José Joaquim Ferreira de Mello e Andrade, Povoa de Lanhoso—casulos e seda fiada.

José Mariani, Porto, Severino Ferreira da Motta, Villa Verde, Jacintho Pereira Valverde Miranda, Porto, José Francisco de Sousa Bastos Guimarães, e Gaspar da

[1] Continuado de pag. 348.

Digitized by Google

Cunha Berranse, Guimarães—seda fiada.

Sebastião Antonio Alves Bastos, Vianna do Castello — seda em rama e casulos.

Francisco Manuel Martins de Oliveira, Povoa de Lanhoso, João Carvalho Moura, Tras-os-Montes, Pedro Lopes Guimarães, Guimarães, João Pereira, Tras-os-Montes, e João Antonio Rodrigues de Azevedo, Povoa de Lanhoso — seda fiada e casulos.

Trataremos em primeiro logar dos expositores que teem mais importancia industrial. O sr. Mariani é bem conhecido pelas idéas theoricas e práticas que possue ácerca da industria da seda, na qual é distincto não só pelo que sabe, mas pela dedicação com que se entrega a tão importante ramo de trabalho. Os productos que tinham o seu nome correspondiam ao que se devia esperar de taes habilitações. O sr. Mariani expoz seis meadas de seda provenientes da que se cultiva na margem do Douro até á Regoa, fiada a 5 e 6 fios, e outra do districto de Bragança, tambem fiada a 5 e 6 fios.

O sr. José Joaquim Ferreira de Mello e Andrade, illustrado proprietario da quinta das Agras, a qual já qualificámos de exemplar, justifica plenamente este titulo na seda que apresentou e nos precedentes uteis e honrosos que lhe estão ligados.

O concelho da Povoa de Lanhoso deve ao sr. Mello e Andrade a introducção do cultivo e da fiação da seda.

Ha poucos annos ainda este digno expositor mandou vir de Italia alguns pés de amoreira de varias qualidades, que plantou na sua quinta. Apurou depois as que mais lhe convinha propagar, e além de outras especies foi excluida da sua cultura a amoreira preta. A tal desenvolvimento tem chegado a plantação, que será augmentada proximamente com mais 400 pés, que sahirão, como todos os outros, dos viveiros da propria quinta.

O sr. Mello e Andrade tem uma machina de fiar muito perfeita, e a seda que apresentou, além do merito e das circumstancias que acabamos de citar, tem o merecimento absoluto da sua excellente qualidade e do primor com que está fiada.

É muita a satisfação que sentimos, quando vemos um homem já no declinar da vida ainda com o coração cheio de esperanças e de fé nos melhoramentos economicos da patria. Os 60 annos, que, segundo as suas proprias palavras, ainda ha pouco tempo chegaram a tres elevados pincaros do Gerez para formar a triangulação da serra, tambem tiveram animo para fundar um estabelecimento sericolo que a familia do sr. Andrade, continuadora já em vida das suas virtudes e trabalhos, ha-de continuar a engrandecer como a parte mais util e nobre do seu patriotismo.

O sr. Francisco Manuel Martins de Oliveira, expositor cujo nome já mais de uma vez temos acompanhado de justissimos louvores, tambem se apresentou muito dignamente como expositor de seda. O casulo denota haver sido bem creado e a fiação foi feita em machina pertencente ao mesmo expositor, sendo esta a segunda que existe no concelho da Povoa de Lanhoso.

Pela segunda vez tivemos o gosto de encontrar em uma exposição a seda preparada no Asylo de Mendicidade do Porto. A que vimos em Braga é identica á que apreciamos n'este mesmo anno na exposição fabril de Lisboa. O salutar exemplo apresentado pela zelosa administração do Asylo de Mendicidade Portuense não deve passar desapercebido por outros institutos de beneficencia que em tal sentido o possam imitar com proveito proprio e publico.

O mais notavel expositor de seda em casulo é seguramente o sr. Sebastião Antonio Alves Bastos.

Deve ter sido muito cuidadosa a creação para se apresentarem tão bellos e tão bem formados casulos.

Consta-nos que o sr. Alves Bastos se entrega com raro e louvavel empenho ao desenvolvimento da industria da seda, e na presença da que expoz devemos fazer votos para que progrida nos seus trabalhos, porque são de utilidade para elle e para a nação.

Na generalidade, as outras sedas em casulos e em fiação apresentaram-se bem. A seda branca é agora quasi vulgar em Portugal, apesar que ainda em 1851 se julgava uma novidade de tal ordem, que um expositor polaco, que a trouxe á exposição universal de Londres, pretendia ser recompensado por todas as nações por revelar o segredo de obter a seda d'essa côr.

Das muitas esperanças que vimos já em flor na exposição de Braga, as que foriam por entre os excellentes specimens da producção sericola pertencem ás que,

Digitized by Google

para felicidade geral da nação, devem em pouco dar abençoado fructo.

XVI

A concorrencia dos vinhos foi bastante variada. Este genero, como alguns outros, não se póde apreciar sem exame directo e respectiva analyse. A competencia do jury é, portanto, exclusiva e a imprensa periodica apenas póde enumerar limitadissimas indicações ácerca da valia d'esta parte da exposição.

É o que faremos, deixando por memoria nos apontamentos das nossas visitas á exposição agricola de Braga as notas que se podiam tomar, na presença do trophéo que á industria vinhateira se levantava no Campo de Sant'Anna sobre graciosas prateleiras, que em fórma pyramidal sustentavam uma variada e bem disposta collecção de garrafas com vinho procedente das provincias do norte do reino.

Abundava n'essa collecção o vinho verde, especialmente o tinto. Esta especialidade da nossa producção vinicola é com razão apreciada pela singularidade do gosto e pelo caracter refrigerante que apresenta, sendo peferivel a qualquer outro na estação calmosa.

Não é vulgar que se apresentem especimens de antigas novidades. Entretanto o sr. barão da Torre obteve, empregando particular cuidado, apresentar vinho verde tinto de Villa Verde das novidades de 1826 e 1847.

Da novidade de 1834 vimos vinho de Guimarães, exposto pelo sr. Rocha Aguião.

O sr. Mendanha Arriscado apresentou tambem vinho verde tinto de Espozende conservado desde 1847.

Foram ainda expositores d'esta qualidade de vinho, mencionando as datas e localidades da producção, os srs. Ascencio José dos Santos, de Valença, Santa Maria dos Anjos, 1863.

Luiz Pinto da Cunha e Sousa, de Cabeceiras de Basto, 1863.

Conde de Bertiandos. — Por duas fórmas differentes apresentou este abastado e intelligente proprietario os vinhos verdes tintos produzidos na sua quinta de Bertiandos, preparados ao modo do Douro e preparados pelo modo vulgarmente usado no Minho.

Manuel José de Carvalho, de Arcos de Val de Vez, 1863.

Antonio Pereira de Sá Sotto-Maior, dos Arcos, 1860 e 1863.

Sebastião de Santa Rita, dos Arcos, 1863.

Dr. Antonio de Amorim Soares d'Azevedo, Amares, 1863.

Narciso Marçal Durans de Faria, dos Arcos, 1863.

Matheus José Barbosa e Silva, Vianna do Castello, 1862 e 1863.

Antonio Bernardino de Gusmão, dos Arcos, 1863.

José Torre, da mesma procedencia e anno.

Julio Cesar da Fronteira, Mirandella, 1855.

Joaquim Velloso de Sequeira, Cabeceiras de Basto, 1862.

João Antonio Rodrigues de Azevedo Coutinho, Povoa de Lanhoso, 1863.

João de Mello Falcão de Cardoso Tinoco Coutinho de Lacerda, quinta da Commenda, 1863.

Carlos Felizardo da Fonceca Moniz, Barcellos, 1862 e 1863.

José Cesar Ferreira Sarmento, Mirandella. 1862.

Manuel Antonio Alves Baganho, Braga, freguezia de Palmeira, 1863.

José Teixeira Coelho, Arcos, 1862 e 1863.

Promiscuamente expozeram vinhos verdes, brancos e tintos os senhores:

Antonio Fêio de Magalhães Coutinho, diversas variedades de bastardo.

Antonio José Ferreira Leão, Guimarães, de 1863.

José Maria de Vasconcellos Leite Pereira Mourão, Villa Real, 1862.

Henrique José Ferreira de Lima, Bragança, 1858.

Joaquim Guilherme Pereira Barreiros, Arcos de Val-de-Vez, 1849 e 1863.

Nas valiosas colecções de productos agricolas mandados á exposição pela ex.ma sr.ª D. Maria da Conceição do Amaral e do sr. doutor Manuel Vieira de Araujo figuraram tambem amostras de vinho verde.

O sr. Antonio Alves de Sousa apresentou n'esta especialidade amostras de vinhos de diversas datas.

Temos ainda nota, como expositotes de vinho tinto verde:

Ex.ma sr.ª D. Anna Emilia de Araujo Machado, Guimarães.

E dos senhores:

Digitized by Google

Antonio Alberto da Rocha Páris, Ponte do Lima.

Antonio Ignacio de Macedo Portugal, Amares.

Ferreira da Motta, Villa Verde.

Bernardino Vaz Lobo, Arcos de Val-de-Vez.

Frei Diogo Salgado, Arcos.

Antonio Alves Pereira de Magalhães, Celorico de Basto.

Carolina de Almeida Pessanha, Mirandella.

Francisco Antonio de Araujo Reis, Vianna do Castello.

Francisco Martins de Moraes Sarmento, Guimarães.

Henrique Cardoso de Macedo, Guimarães.

Francisco José da Silva Basto, Guimarães.

José Maria Alves da Motta, Amares.

Bento José Luiz da Motta, Vieira.

Arão Gonçalves, Terras de Bouro.

Antonio da Cunha Mourão.

Francisco de Sousa Menezes, abbade de Penescaes, Vilia Verde.

Devemos ainda fazèr menção dos vinhos claretes de 1862 e 1863 expostos pelo sr. Francisco Teixeira de Carvalho, de Celorico de Basto, e dos vinhos tintos e brancos apresentados pelos srs. José Antonio Barboza, de Vieira — Manuel Joaquim Vieira de Carvalho, da mesma localidade — Constantino Lobo de Sousa Carvalho, Villa Verde — Dr. Placido Antonio de Sousa Vasconcellos Maia, Povoa de Lanhoso — Francisco Manuel Martins de Oliveira, Povoa de Lanhoso; — dos vinhos verdes e brancos do sr. João Bernardo Pereira Dias e dos vinhos verdes e tintos do sr. Antonio Manuel Ferreira de Menezes, dos Arcos.

O precioso vinho do Douro foi vantajosamente representado na exposição, que assim o indicava para nós o credito das firmas expositoras, o qual de algumas se amplia do reino para as nações estrangeiras.

O sr. Arnaldo Alves de Sousa mandou para a exposição vinhos finos tintos e brancos que pareciam excellentes especimens das novidades de 1820, 1851 e 1861.

As notaveis amostras de vinho tinto superior de 1834 foram expostas pelo sr. Almeida Campos Junior.

Da novidade de 1838 expoz um especimen o sr. Felix Manuel Borges Pinto, de Lamego.

O sr. Gonçalo Guedes de Carvalho expoz vinhos do Douro, incluindo na sua collecção brancos e tintos de 1850, 1858 e 1862.

O sr. Luiz Pereira da Fonseca, de Mezão-frio, expoz vinhos bastardos do Douro.

Alguns vinhos artificiaes, em que se incluiam variedades, como a de vinho de laranja, de que obtivemos louvaveis informações, completaram a secção especial dos vinhos. Estava na exposição vinho de laranja já fabricado na Maia, em Braga, em Vianna do Castello e em Adoufe. De Ponte do Lima expoz vinho d'essa qualidade o sr. José Joaquim Vieira da Rocha.

Tambem vimos da Maia, de Braga e de Adoufe vinho de amoras e de maçã. Da Povoa de Lanhoso tambem concorreu vinho de amoras.

Do concelho dos Arcos concorreu vinho de maçã, exposto pelo sr. Antonio Pereira de Sá Sotto Maior, e de Braga vimos vinho de pera e maçã exposto pelo reverendo padre Manuel José Corrêa Garcia.

O sr. Manuel Antunes Pereira expoz vinho de maçã de Cabeceiras de Basto.

Dois exposi tores do concelho de Amares, os srs. Antonio Joaquim de Almeida e Antonio José de Mattos Vieira Machado, expozeram vinhos de diversas qualidades de fructa.

Fomos o mais minuciosos que nos foi possivel nos rapidos apontamentos que nos foi permittido tomar ácerca d'esta parte da exposição agricola de Braga, destinada a representar o mais valioso producto do solo portuguez, afim de patentearmos bem ao publico que a exposição, sendo districtal, correspondeu ainda n'este ponto, e tambem nos correlativos, como faremos ver no artigo immediato, a mais do que se podia esperar do que modestamente se annunciou como ensaio, e que só a fé no progresso e muito zelo pelos interesses economiços transformou em um dos factos mais notaveis da regeneração agricola de Portugal.

RIBEIRO DE SÁ.

CONTABILIDADE RURAL [1]

No numero antecedente fallámos já das peças auxiliares da escripturação agricola, pelo que interessa ao trabalho do homem.

[1] Continuado de pag. 295.

Digitized by Google

Resta-nos para terminar a questão do trabalho, dizer o que mais importa, relativamente ás operações dos gados, considerados como instrumentos do trabalho rural.

Sempre entendemos que quando os mesmos resultados e os mesmos fins partem de origens differentes, se deviam considerar d'essa maneira. Com effeito sendo as forças animadas provenientes já do homem, já de boi, do cavallo, do mulo e do asno; usando-se de um auxiliar em que o trabalho dos jornaleiros figura distinctamente; e sendo questão de summa gravidade, na agricultura das diversas localidades, o emprego do gado bovino ou do gado cavallar, sobre cujas vantagens e inconvenientes comparados tanto teem dissertado os economistas agricolas: não julgo superfluidade organisar um auxiliar do trabalho dos gados, tendo em attenção fazer sobresahir a especie ou genero de animaes de cuja força se tira partido. Escusado será dizer que a questão foi limitada ao gado bovino e aos solipedes (cavallo, mulo e asno). Resumamos as indicações que nos convem obter de um auxiliar do trabalho.

1.° *data*; 2.° *especie animal* de que procede o trabalho, 3.° *quantidade de trabalho* prestado por cada especie; 4.° *operação* executada e *instrumento* empregado; 5 *terra* ou *cultura* a que foi applicado o trabalho; 6.° o *preço* e a *importancia* do trabalho.

A escripturação d'este auxiliar pode ser feita dia por dia, ou então no fim de cada semana, se o movimento do trabalho não for consideravel.

Para cada especie é preciso notar a quantidade, o preço e a importancia. Se nos trabalhos da lavoura requisitamos, por vezes, o auxilio de animaes estranhos á propriedade, é conveniente destinar tambem um certo espaço, para recolher os elementos relativos aos alugueis de gado. Com respeito á unidade de que se deve fazer uso, é o trabalho de uma junta em um dia, para os bois; e o de um animal para os solipedes.

O preço de cada dia de trabalho do gado alugado é sabido, e por consequencia pode logo ser marcado no *auxiliar*. Não acontece o mesmo para o gado do grangeio: fallamos, já se vê, do preço do custo ou da producção. Quem quizer, porém, empregar o preço corrente, póde logo notar o preço e o valor total, e distribuir pelas culturas a importancia que competir a cada uma.

Tratando-se, por consequencia, de repartir a despeza de trabalho do gado pelas diversas culturas e contas, e na falta de conhecimento do preço de cada dia util dos animaes empregados nas operações do campo, contentar-nos-hemos com as unidades do trabalho. Conhecido que seja o preço para cada especie de gado, nada mais temos a fazer que multiplicar aquelle pelo numero de dias e fracções de trabalho que figurem nas contas debitadas. É então que se lançam as importancias nas culturas ou contas devedoras.

Se no *auxiliar* do trabalho dos gados não se quizer fazer menção dos serviços executados por animaes estranhos á exploração; a respectiva despeza, figurando primeiro na sahida da caixa, passará logo, em uma ou mais partidas, á conta a que tem de aproveitar, sem dependencia alguma do praso estabelecido para o encerramento da escripturação. Achamos, comtudo, mais vantajoso não proceder d'esta maneira; mas antes fazer constar no auxiliar de que tratamos, todo o movimento do trabalho de animaes, quer estes pertençam ao lavrador, quer não; porque, em um quadro resumido, forma elle uma idéa mais clara e precisa de toda a importancia do serviço do gado na sua exploração.

Para brevidade, clareza e ao mesmo tempo para satisfazer a uma minuciosidade de bastante valor, deve o gado pertencente ao lavrador, ter uma designação numerica ou nominal. Assim teremos: cavallo ou muar n.° 1, n.° 2, etc.; a junta n.° 1, n.° 2, etc; ou então: o cavallo ou muar-*ruço*, *castanho* etc.; a junta *formosa*, *valente*, etc. O numero é mais breve.

— Expostas estas idéas, e em presença do seguinte modelo, tudo se comprehende sem difficuldade:

Digitized by Google

Auxiliar do serviço do gado

DATA			Nome ou n.º do gado	DIAS DE TRABALHO						Operação e instrumento	Nome ou n.º da terra	Prados	Pomares	Cereaes	Raizes	Olival	Vinhedo	Debulha	Despezas geraes	&c. &c. &c.	OBSERVAÇÕES
Anno e mez	Dia do mez	Dia da semana		Gado da casa		Gado alugado		Preço	Importancia												
				Solip.	Bov.º	Solip.	Bov.º														
1863 Jan.ro	2	T. fr.ª	Junta n.º 1	»	1	»	»			Lavrar com a charrua Domb.e	N.º 20	»	»	1 b	»	»	»	»	»	»	
											N.º 14	»	» s	1 b	»	»	»	»	»	»	
»	»	»	Dita n.º 3	»	1	»	»			Idem	N.º 17	»	1/2	»	»	»	»	»	»	»	
»	»	»	Cavallo 2	1/2	»	»	»			Conduzir estrume	N.º 23 e 27	»	1/2	1/2 s	»	»	»	»	»	»	
»	»	»	Dito 5	1	»	»	»			Idem	N.º 15	»	»	1/2 s	»	»	»	»	»	»	
»	»	»	Alugado	»	»	»	1	1200	1200	Lavrar, charrua de Grignon				1							

Examinando com attenção o *auxiliar* exemplificado, vejamos que elementos e noções elle póde fornecer ao lavrador ou a quem quer que seja, que faça uso da escripturação.

Obtemos os dias uteis de cada junta ou cabeça durante o anno. Pela comparação dos differentes mezes, em um certo periodo de annos consecutivos, estabelecemos ás relações do trabalho e definimos as epocas em que este é mais activo e largo. D'aqui as idéas de previsão, para melhor organisar o serviço rural.

Se ha gado estranho figurando na lavoura, temos ainda no fim do anno a comparação dos preços medios annuaes dos dias de trabalho. Temos egualmente dados preciosos para a questão dos *avanços ao solo*, na parte que é relativa ao trabalho dos animaes; pois, em uma das columnas do *auxiliar*, fazemos a designação do campo em que o gado executou diversas operações.

Finalmente, como questão, a mais importante, colhemos n'este auxiliar, os dados indispensaveis para lançar em cada uma das contas interessadas a despeza que lhe toca, na proporção do respectivo numero de dias de trabalho.

II

MOVIMENTO DO ARMAZEM

É indispensavel, em toda a contabilidade industrial, a existencia de um livro em cujas folhas se registre meudamente o movimento dos productos. É um auxiliar que dá conta ao lavrador das operações que medeiam entre a producção e o consummo. Tudo quanto se produz e se não consome tem logar n'este livro. Os valores circulantes que não figuram no auxiliar-*caixa* são do dominio do auxiliar-*armazem*

Todos os generos procedentes da exploração ou da compra, que não recebem immediatamente destino, estão entregues ao *armazem*, atè soffrerem uma applicação qualquer. Ha productos que são colhidos á medida que as necessidades do consummo interior a isso vão obrigando. N'este caso, outros auxilares — *os do consummo* se encarregam de notas essas transferencias; aliás sobrecarregariamos a escripturação, e particularmente o auxiliar ao *armazem*.

Este livro deve andar escripturado em dia, e ter uma organisação tal que em uma occasião qualquer, se possam obter promptamente os elementos precisos para um balanço ou inventario. É um dos livros mais importantes e trabalhosos; não só pelo grande numero de artigos que recebe,

Digitized by Google

como tambem pelas immensas relações com que se prende aos outros auxiliares e aos livros principaes.

O *auxiliar d'armazem* é um livro de entradas e saidas, como o de *caixa*, resultando desta circumstancia a necessidade de bem distinguir e isolar os dois movimentos, para não confundir operações diversas e oppostas.

Indiquemos as condições principaes a que deve satisfazer um bom auxiliar de armazens:

1.ª Notar as entradas e saidas dos diversos generos pela ordem de datas.

2.ª Indicar, para as entradas, a procedencia de cada genero, e estabelecer claramente as relações com as contas fornecedoras.

3.ª Marcar, para as saidas, o destino ou applicação de cada genero, e fixar nitidamente as relações com as contas consumidoras.

4.ª Determinar as quantidades, a proposito de cada movimento.

5.ª Apresentar individualmente os artigos d'armazem, ou seguir uma classificação methodica; porque só assim será possivel comparar facilmente, a entrada com a saida de um mesmo genero.

Dois systemas podemos seguir, com respeito ao *auxiliar de armazem*. Vamos ver quaes são.

Ou empregamos dois livros, sendo um para as entradas, e o outro para as sahidas; ou nos servimos simplesmente de um livro.

No primeiro caso cada folha (pagina direita e pagina esquerda) é considerada como um mappa, e dividida em um grande numero de columnas, cada uma das quaes destinada a um artigo.

O seguinte modelo dispensa-nos de entrar em mais explicações:

DATAS		OBJECTOS	PROCEDENCIA	QUANTIDADES	Trigo	Fava	Grão	Batata	Ervilha	Feno	Palha	OBSERVAÇÕES
Mezes	Dias											
Janeiro	14	Trigo	Comprado	60 alq.	60							
Abril	20	Fava	Terra n.º 15	110 alq.		110 alq.						
»	28	Ervilha	Dita n.º 23	40 alq.					40 alq.			
Junho	7	Trigo	Dita n.º 17	180 alq.	180 alq.							
»	20	Feno e luzerna	Dita n.º 3	30 @@						30 @@		
»	26	Palha de trigo	Dita n.º 10	60 @@							60 @@	

O livro destinado para as saidas contém o mesmo numero de columnas, e differe do antecedente em ser a terceira columna reservada para um outro dizer — *Destino*.

Quando se quer saber o movimento de cada artigo procura-se na columna respectiva, tanto no livro das entradas como no das saidas. Se por um lado ha a desvantagem e o incommodo de escripturar dois livros, por outro temos a vantagem de achar resumidos e approximados em serie de columnas compondo um mappa, as entradas dos diversos generos em um livro, e as sahidas em o outro.

Feitas as sommas no fim do anno, com-

Digitized by Google

paramos muito facilmente as entradas e as saidas, e deduzimos as differenças ou saldo.

Estes dois livros dão-nos com mais promptidão o movimento geral do armazem; não se prestam, todavia do mesmo modo, quando se pretende tomar rapido conhecimento do movimento de cada artigo. Com effeito ha a fazer a procura da columna competente em dois livros.

No caso em que se emprega sómente um livro, destina-se a pagina esquerda para as entradas e a direita para as saidas.

Convem então muito formar dos diversos artigos d'armazem grupos bem combinados e definidos, aos quaes se applicam denominações ou titulos adequados. O traçado deste livro approxima-se muito do da *rasão*.

Cada grupo é depois subdividido, para cada genero figurar distinctamente com as suas quantidades, tanto na entrada como na saida.

O seguinte modelo dá uma ideia clara:

1860 a 1861 — Entrada **Fenos** **Saida**

DATAS		OBJECTOS	PROCEDENCIA	QUANTIDADES	OBSERVAÇÕES	DATAS		OBJECTOS	DESTINO	QUANTIDADES	OBSERVAÇÕES
Mez	Dia					Mez	Dia				
Junho	20	Feno de luzerna	Da terra n.º 3	50 @							

1860 a 1861 **Palhas**

Junho	25	Palha de trigo	Da terra n.º 10	60 @		Março	16	Palha de centeio	Vendida		

1860 a 1861 **Cereaes**

Janr.º	14	Trigo	Comprado	60 alq.							

A organisação por esta forma do livro de armazem, facilita consideravelmente a comparação da entrada com a saida, porque estes dois movimentos apparecem registrados em duas paginas fronteiras.

Para fazer o inventario geral da exploração rural, basta na occasião opportuna realisar o saldo de cada genero ou grupo de generos, quando a escripturação anda regular e em dia.

Deste livro se extrahe um grande numero de partidas para o *diario* e *rasão*. Alem d'isto acha-se elle intimamente relacionado com o *auxiliar á caixa*, com os mappas e auxiliares do consummo e das producções.

É de toda a conveniencia começar o auxiliar de armazem, por um indice alphabetico que mostre a pagina ou paginas que cada artigo ou genero occupa.

Tornar-se-ha desta maneira mais expedita a escripturação deste livro, que tem

Digitized by Google

um movimento tão consideravel e continuo.

(Continua.)

A. M. Santos Viegas.

CHRONICA AGRICOLA

LISBOA 20 DE JANEIRO

Ouviu Deus as preces dos fieis, e as chuvas, que tanto tardavam vieram fertilisar os campos e alegrar o coração do lavrador. Se a primavera correr fresca podemos ter um anno dadivoso, porém, se o tempo se tornar secco, podemos contar com grande escassez, porque as chuvas não tem bastado para renovar as nascentes, com o que muito soffrerão os terrenos regadios.

Em França a ultima colheita de cereaes foi extremamente abundante. A companhia dos caminhos de ferro de leste resolveu baixar as tarifas do transporte do pão cosido. As expedições de pão para Paris ficaram assim determinadas:

Até 200 kilometros 8 centimos

De 200 a 300 kilometros 7 centimos

De 300 kilometros para cima 6 centimos.

A grande abundancia da producção, e as reducções das tarifas deram em resultado uma notavel diminuição do preço do pão em Paris, onde se está vendendo o kil. por 30 centimos!

Emquanto a França regorgita de abundancia nós soffremos as tristes consequencias da carestia.

Hontem apresentou o sr. ministro da fazenda na camara electiva a proposta de lei para a abolição do monopolio do tabaco. Nós votamos pela abolição de todos os monopolios, e pela sancção de todas as liberdades. Esperamos que o governo proponha tambem a livre introducção de cereaes e a liberdade do commercio dos vinhos do Douro, para não ser contradictorio.

O sr. Ramalho Perdigão, nosso estimavel amigo, trata de aforar a sua grande herdade de S. Mansos, dividindo-a para esse fim em pequenas courellas. Nós já escrevemos que a emphyteuse era a melhor charrua de roteação. Este systema de constituir a propriedade, nos terrenos incultos, mal aproveitados, e pouco povoados, tem vantagens de grande consideração. Extingindo os *latifundios*, evita o extremo retalhamento da propriedade, que é tambem um mal grave; associa o capital—*trabalho*—com o capital—*terra*;—facilita a acquisição da propriedade, porque é verdadeiramente uma compra sem dinheiro; promove o augmento normal da população, porque estabelece as condições da familia. O sr. Ramalho é um dos mais poderosos e intelligentes lavradores, não só de Evora, mas ainda de todo o Alemtejo. Estamos certos de que os seus collegas hão de seguir tão honroso exemplo. E emquanto o não fizerem, a famosa terra transtagana continuará a ser a nossa *triste Sologne*, possuindo condições para ser o Eden da Europa.

O sr. duque de Loulé, na qualidade de estribeiro-mór da casa real, está realisando importantes melhoramentos na coudelaria de Alter. Bem preciso era, porque a antiga e nobre raça de Alter, conhecida pela superioridade dos seus productos, dentro e fóra do paiz, ia tocando nos extremos da mais lamentavel decadencia. O sr. duque promovendo os interesses da casa real, presta simultaneamente ao paiz um assignalado serviço, restaurando as glorias hippicas do tempo dos Marialvas.

O sr. conde da Taipa, conseguiu pela sua infatigavel e esclarecida actividade desseccar, no concelho de Almeirim, o affamado paul da Gouxa. Para cima de 300 hectares de terrenos pantanosos vão ser entregues ás mais esperançosas culturas. O deseccamento de um pantano não é sómente um acto de interesse particular, é além d'isto um acto de utilidade e de beneficencia publica. No verdor dos annos combateu o sr. conde da Taipa corajosamente, com a espada em punho, os inimigos externos; no declinar da vida, expugna, ainda com ardimento juvenil, os inimigos internos, que são os pantanos. Que lição tão instructiva, como severa, para a fidalguia portugueza!

A exportação do vinho do Douro pela barra do Porto ascendeu este anno a 34.000 pipas, ou 18.632:000 litros approximadamente. Augmentou a exportação d'este anno, comparada com a dos ultimos dois annos, como se vê da seguinte nota:

Annos	Exportação
1861.	26.908 pipas
1862.	29,710 »
1863.	34.000 »

Digitized by Google

Do interessante trabalho estatistico, publicado pela secretaria de estado dos negocios da justiça, e organisado pelo digno chefe de repartição, o sr. Henrique O'Neill, deduzimos a seguinte nota calculada sobre o numero de baptisados; da qual se vê, que a população rural é quasi o duplo do total da população do continente do reino.

N.º de baptisados em 1860	Habitantes	Occupações
54.254.	1,642:811.	Occupações agricolas.
14.584.	441:603.	Mestres e officiaes de officios.
3.935.	119.181.	Vivem de suas rendas.
3.403.	103.042.	Maritimos, pescadores, barqueiros.
1 928.	58.379.	Negociantes, logistas, caixeiros.
740.	22.407.	Militares.
712.	21.559.	Creados de servir.
683.	30.741.	Empregados publicos.
133.	4.027.	Mendigos.
83.	2.513.	Vivendo em casa de seus paes, ou em casa alheia.
10.	302.	Vadios.
5.363.	162.391.	Varias occupações.
32.640.	988.539.	Occupações desconhecidas.
118.420	3.589.264	

Não ignoramos que as deducções podem ser muito inexactas, porque a actividade prolifica não está egualmente dividida por todas as classes, todavia os resultados apresentam approximações, que servem para considerações importantes, e que não precisam da inteira certeza dos numeros, para serem verdadeiras.

O sr. visconde de Villa-Maior, por conveniencias de familia, retirou-se da vida do magisterio, depois de se haver jubilado, como lente da escola polytechnica, de que foi distincto ornamento, pedindo tambem a exoneração de director do Instituto agricola. Foi substituido, n'este logar, pelo sr. conde de Ficalho, digno filho do sr. marquez d'este titulo. A escolha não podia ser mais acertada.

A empreza agricola, conhecida pela firma de Borges de Sousa & Socios, acaba de receber um publico testemunho de consideração, na pessoa do seu socio gerente o sr. Thomaz Caetano Borges de Sousa, que foi agraciado com a commenda da Ordem de Christo, em attenção aos valiosos serviços prestados á agricultura, pela referida empreza. Estas recompensas magnificam o soberano, que as concede, e honram sobremodo os que as recebem. Estas distincções tem um valor especial, que as não deixa confundir com outras, que por ahi se veem, sem que ninguem possa referir os merecimentos, que ellas attestam.

Os serviços prestados á agricultura testemunham o mais util emprego das faculdades individuaes, e por isso são sempre dignos de reconhecimento publico.

Sentimos que o sr. duque de Loulé, deixasse o ministerio das obras publicas, não tanto, porque elle nos honrava com a sua particular amisade, como, porque um dos seus mais queridos pensamentos eram os melhoramentos da nossa agricultura. Muito entendido nas questões da theoria e das praticas agricolas, eram bem fundadas as esperanças, que se fiassem na sua esclarecida iniciativa. Foi ainda um grande serviço, que o sr. duque prestou á agricultura, aconselhando ao chefe do estado, a nomeação do sr. João Chrysostomo, que de certo não deixará de dar impulso energico aos aperfeiçoamentos, vehemente reclamados pela primeira das nossas industrias.

MORAES SOARES.

FOLHETIM RURAL

Ha na economia rural certas verbas de receita, que parecem insignificantes ao primeiro olhar, e que são muito valiosas. A creação das gallinhas, e das abelhas representa dois importantissimos ramos de producção, que nós podemos considera-

Digitized by Google

velmente augmentar sem os bancos de credito predial. Em um dos ultimos annos exportámos nós de producção nacional 126:000$000 réis de cera, 4:000$000 réis de mel, e 19:000$000 réis de ovos. Juntem-se a estes valores, os que se consomem no paiz, e calcule-se a grande importancia d'estas pequenas industrias. Lembraremos o meio que indicamos para proteger a cultura das oliveiras.

O censo eleitoral devia incluir tambem estas duas condições: «Ninguem poderá votar nas eleições de deputados, sem ter dez gallinhas, e duas colmêas: ninguem poderá ser eleito deputado sem ter trinta gallinhas, e dez colmêas.» Se nós não tivermos muitas gallinhas, muitos ovos, e muito mel, para dar pelos beiços aos capitalistas estrangeiros, fiquem certos os nossos homens de Estado, que lhes não apanham mais um real.

Ha dias estavam dois provincianos de gravata lavada sentados em um banco do Rocio, e passaram por frente d'elles tres individuos, dando-se ares de importancia politica, e fallando nas eleições do Grande Oriente. Um dos provincianos voltando-se rapidamente para o outro, perguntou-lhe: Ora não me dirá, meu amigo, qual é a razão, porque se não tem estabelecido uma maçonaria agricola? Ouço dizer que os *conservadores, os historicos, os regeneradores, os miguelistas, os militares, e até os padres* teem as suas maçonarias; e por que motivo nós, os proprietarios, e lavradores não havemos de, como elles dizem, *levantar templos á virtude, e cavar masmorras aos vicios?* Não me falle n'essas coisas, respondeu o interrogado, que me faz doer a cabeça; qual maçonaria, deixemo-nos d'essas armadilhas eleitoraes, e fallemos n'outra materia, por exemplo, nas fortificações de Lisboa, que segundo dizem ficarão por milhares de contos, que hão de ser lançados em debito á agricultura, que é quem paga tudo. Mas então, ponderou o outro, entende que não é uma extrema necessidade fortificar o coração do paiz, para evitar um golpe de mão? Qual golpe, nem meio golpe, continuou o que tinha a palavra, uma nação pequena, como a nossa, não se defende senão pela manifestação do seu bom senso. Não podemos ter outras fortificações, que não sejam as virtudes sociaes. Diante d'estes reductos invisiveis é que hão de parar as bayonetas dos que nos pretenderem conquistar. Esses milhares de contos, que ahi improductiva e loucamente vão gastar, que os empreguem em deseccar os pantanos. Pois esses estadistas ôcos pensam, que um povo tremendo com os calafrios das febres intermittentes, póde armar-se para defender a sua independencia? Incorporem esses dinheiros, que vão desperdiçar, nos melhoramentos ruraes, se querem ter soldados, que possam manejar as armas; criem muitos bois, muitos cavallos, muitos porcos, e façam com elles trincheiras de carne, e verão como são impenetraveis. Os polacos não precisam de fortificações para arrostarem com os exercitos do czar. Forte desvairamento! Não se lembram, que todo o nosso mal nos vem de inimigos, que todos os dias nos fazem guerra crua, e em vez de os combaterem, até os exterminar, sonham com invasão estrangeira. Pois não temos, como já dissemos, milhares sobre milhares de hectares de excellentes terrenos cobertos de pantanos metralhando-nos com sesões e typhos? Não temos os nossos rios e ribeiros desguarnecidos das obras necessarias, conquistando os nossos terrenos mais productivos? Não temos as costas do mar despidas de arvoredos, e sem defeza contra as invasões das areias? Sabe o que lhe eu digo, esta gente perdeu o senso commum, e se o não recupera, para tratar seriamente de melhorar a nossa agricultura, adeus Portugal! Ergueram-se, e foram-se.

É esta uma vantagem dos bancos do Rocio; nós que estavamos fumando o nosso charuto, ouvimos tudo o que elles conversaram.

Por charuto lembra-nos o projecto da abolição do monopolio de tabaco. Esta medida tem tres aspectos, que são, o financeiro, o economico, e o agricola. Não nos julgamos habilitados para entrar no exame da materia, que demanda muito estudo, e a compulsão de muitos documentos, que não possuimos. Faremos unicamente, pelo lado agricola, as seguintes reflexões:

A liberdade da cultura deve ser o complemento da abolição do monopolio. Mas será conveniente, que no continente do reino se estabeleça a cultura da nicociana? Já se estudou esta importante questão da economia rural? Pois se a não estudaram, que a estudem. Em assumptos de tanta importancia, as leviandades podem sair-nos caras.

O sr. ministro da justiça apresentou,

Digitized by Google

ha poucos dias, na camara electiva, uma proposta de lei, para a abolição da pena de morte. Que influencia poderá ter esta medida sobre a agricultura? Muita, muitissima, porque a segurança publica é uma das condições do progresso rural. O povo não comprehendendo a phylosophia humanitaria de Victor Hugo, acceita a abolição da pena de morte, como sancção da impunidade dos grandes crimes. Na sociedade ha homens bons, e homens maus; estes não se contém senão pelo terror dos castigos.

Oderunt peccare boni virtutis amore,
Oderunt peccari mali formidine pænæ.

Abulam o carrasco legal, e verão como enchem o paiz de *carrascos officiosos*. O nosso aphorismo criminal é este; *poupar a vida dos preversos e expôr a dos que o não são*. E temos dito.

O pão vendeu-se, na ultima quizena de dezembro, em Paris a 57 réis o kilogramma, e pão bom, como é o que se come em Paris. Em Lisboa está-se vendendo quasi pelo duplo. E chamam a isto protecção á agricultura. Em nome dos proprietarios e agricultores sensatos rejeitamos similhante protecção, e pedimos a vida barata para todos os que trabalham. A verdadeira protecção da agricultura consiste em collocal-a de posse de todas as condições de uma industria livre, e progressiva. E temos dito.

Qual será a razão porque os grandes proprietarios do districto de Portalegre não aceitam os conselhos de economia rural, que praticamente lhes está dando o sr. Lecoq, na sua quinta do Prado? Ainda não podemos encontrar explicação plausivel d'este facto. Clamam por ahi, pelo estabelecimento de Granjas-modelos, que lhes levem os exemplos á porta, e tem-nos ali, os de Portalegre, mas não os seguem, nem á mão de Deus Padre! Fecham os olhos, para não ver, tapam os ouvidos, para não ouvir; porque será? Elles que respondam.

Nem todos sabem a relação que se dá entre o peso e o volume dos cereaes, por isso pnblicamos a seguinte nota, advertindo que a relação de que se trata é muito variavel de anno para anno, de terra para terra etc. etc.; comtudo póde ter-se como uma media muito approximada.

RELAÇÃO ENTRE O VOLUME E O PESO DOS CEREAES

Trigo	76 k.	por hectol, ou	10,5 k.	por alq.
Centeio	72 »	»	9,9 »	»
Milho miudo	70 »	»	9,6 »	»
Milho grosso	67 »	»	9,2 »	»
Cevada	64 »	»	8,8 »	»
Aveia	47 »	»	6,4 »	»

Ha aqui em Lisboa um francez, que ja este anno comprou da ultima creação para mais de 70 contos de réis de casulo e semente de sirgo. Cada hectare plantado de amoreiras produz um rendimento liquido superior a 100$000 réis! Mas para que se ha de tratar de promover a cultura das amoreiras? Isto são ninharias. Basta prohibir a entrada de cereaes estrangeiros. No tempo do absolutismo entendiam-se as coisas de outro modo, agora basta-nos a liberdade de fallar e escrever; os monopolios e as prohibições vivem regaladamente á sombra dos principios liberaes.

Ha 60 annos acreditava-se na conveniencia de animar a cultura das amoreiras, mas isto era naquelles tempos obscurecidos pelos nevoeiros da ignorancia, em que se escreviam e decretavam as seguintes frivolidades:

« E Querendo mais efficazmente proteger o dito estabelecimento (*Real Companhia do Novo Estabelecimento para as Fiações e Torcidos das Sedas*), pela publica utilidade que delle ha de resultar, para animar e promover o augmento da industria nacional em um ramo, que subministra a materia primeira á mão de obra, e procura a subsistencia de muitas familias, que se occupam n'este genero de trabalho; e para estimular o interesse das pessoas, que com mais distincção se empregarem na cultura das amoreiras e na creação do casulo: Ordeno ao presidente do meu real erario, que estabeleça annualmente quatro premios de 1.600$000 réis cada um, para se darem pelos rendimentos da fazenda real, dois nas provincias de Traz-os-Montes e Beira, e outros dois nas mais provincias do reino, ás pessoas que mostrarem haver plantado de viveiro maior numero de amoreiras, que transplantadas tenham fructificado, e que tiverem vendido á nova sociedade maior quantidade de casulo, que seja producto de sua lavra. (2 de janeiro de 1802.) »

Reproduzimos os primeiros versos das Georgicas e a sua traducção, porque se publicaram conspurcados de muitos erros

Digitized by Google

typographicos, e continuamos com a versão de outros.

GEORGICA, LIV I.

Quid fàciat lætas segetes: quo sidere terram
Vertere, Mæcenas, ulmisque adjungere vites
Conveniat: quæ cura boum, qui cultus habendo
Sit pecori, atque apibus quanta experiencia parcis:
Hinc canere incipiam. Vos, o clarissima mundi
Lumina, labentem cœlo quæ ducitis annum,
Liber et alma Ceres: vestro si munere tellus
Chaoniam pingui glandem mutavit aristâ,
Poculaque inventis Acheloia miscuit uvis:
Et vos, agrestum præsentia numina, Fauni:
Ferte simul Faunique pedem Dryadesque puellæ:
Munera vestra cano. Tuque ó, cui prima frementem
Fudit equum magno tellus percussa tridenti,
Neptune: et cultor nemorum, cui pinguia Cæsæ
Tercentum nivei tondent dumeta juvenci;
Ipse nemus linquens patrium; saltusque Lycæi,
Pan ovium custos, tua si tibi Mænala curæ,
Adsis, o Tegeæ favens!

GEORGICAS. LIV. I

Eu vou, Mecenas, exalçar meu estro
Cantando como gradam as searas,
Quando pega a lavrar o cultor destro,
Quando aperta da vide ao ulmo as varas,
Como trata dos bois e dos rebanhos,
E d'abelha, que engeita a mão de extranhos.

E vós do mundo esplendidos luzeiros,
Que governaes dos annos a corrente,
Bacco e Ceres, que fostes os primeiros
A converter, em prol da humana gente,
Da Chaonia as glandes em searas,
Do Achelou em vinho as agoas claras;

E vós, Faunos, dos campos tutellares,
A par das vossas juvenis Dryades:
Os vossos dons eu canto. Ó rei dos mares,
Tu, que da terra nas primas idades,
Fizeste, percutindo-a c'o tridente,
O brioso corsel surgir fremente;

Cultor dos bosques, tu, que tens tres centos
De candidos novilhos bem tratados,
De Cea nos pascigos succulentos.
E tu ó grão pastor d'ovinos gados,
Da patria os bosques deixa, e do Lyceu,
Accorre ao teu Menálo, ó Pan Tegeu.

O CATURRA AGRICOLA.

PARTES AGRICOLAS

Faro 2 de janeiro. — As sementeiras de cereaes e legumes apresentam triste aspecto. Os pomares e mais arvoredos resentem-se da secca dos frios e geadas; o mesmo acontece ás vinhas. Os gados tem succumbido, em grande numero, ás doenças motivadas pela falta de pastos e pelo rigor do tempo.

PREÇOS CORRENTES DOS PRODUCTOS AGRICOLAS

2.ª quinzena de Dezembro de 1863

MERCADOS	CEREAES — ALQUEIRE DO MERCADO				MEDIDA METRICA	MERCADOS	LEGUMES E BATATAS — ALQUEIRE DO MERCADO			MEDIDA METRICA
	TRIGO	MILHO	CENTEIO	CEVADA	Lit. Cent.		FEIJÃO	FAVA	BATATA	Lit. Cent.
Bragança	602	—	417	—	13,98	Bragança	—	—	120	13,98
Chaves	671	430	425	—	14,98	Chaves	720	—	130	14,98
Villa Real	853	582	577	400	15,68	Villa Real	936	—	212	15,68
Amarante	950	640	600	410	19,34	Amarante	872	—	240	19,32
Porto	873	610	540	490	17,45	Porto	730	—	480	17,45
Villa do Conde	880	570	520	540	17,34	Villa do Conde	630	—	360	17,34
Braga	870	500	470	400	16,00	Braga	655	—	330	16,01
Guimarães	930	650	580	680	19,32	Guimarães	766	—	320	19,32
Caminha	1:100	600	650	—	20,68	Caminha	970	—	320	20,68
V. do Castello	880	510	480	560	17,35	V. do Castello	735	—	360	17,35
Aveiro	680	530	550	320	13,16	Aveiro	550	300	200	13,16
Coimbra	—	—	—	—	13,10	Coimbra	—	—	—	13,10
Lamego	840	570	570	—	15,60	Lamego	885	—	250	15,60
Vizeu	620	500	440	300	14,80	Vizeu	653	—	300	14,80
Guarda	612	410	400	280	14,43	Guarda	605	—	260	14,43
Pinhel	552	420	380	—	13,32	Pinhel	—	—	140	13,32
Cast.º-Branco	633	460	510	360	14,82	Cast.º Branco	686	—	200	14,82
Covilhã	765	480	520	—	15,76	Covilhã	676	—	245	14,76
Leiria	630	475	400	390	13,76	Leiria	483	—	200	13,76
Abrantes	556	450	450	360	14,15	Abrantes	600	—	260	14,15
Alcacer do Sal	637	480	450	400	14,20	Alcacer do Sal	—	—	—	14,20
Lisboa	640	460	465	360	13,80	Lisboa	616	400	205	13,80
Setubal	680	480	360	340	13,18	Setubal	—	—	—	13,18
Evora	—	—	—	—	13,46	Evora	—	—	—	13,46
Elvas	532	500	380	385	13,24	Elvas	826	600	300	13,10
Portalegre	556	440	440	360	13,20	Portalegre	718	—	150	13,20
Béja	—	—	—	—	13,34	Béja	—	—	—	13,34
Mertola	—	—	—	—	16,34	Mertola	—	—	—	16,34
Faro	850	850	700	550	16,28	Faro	1:175	750	290	16,28
Lagos	800	650	—	480	13,40	Lagos	800	600	290	13,30
Tavira	780	670	540	465	13,60	Tavira	960	—	290	13,60

Digitized by Google

MERCADOS	LIQUIDOS — ALMUDE DO MERCADO — VINHO	ALMUDE DO MERCADO — AZEITE	MEDIDA METRICA — Lit. Cent.
Bragança	1:320	6:300	25,80
Chaves	1:800	5:595	25,20
Villa Real	1:440	7:562	28,80
Amarante	1:800	5:500	24,37
Porto	3:840	5.700	25,20
Villa do Conde	2:500	6:400	26,64
Braga	1:350	5.550	23,98
Guimarães	1:100	5:800	24,37
Caminha	1:200	5:800	24,00
V. do Castello	1:400	5:150	22,92
Aveiro	1:400	3:000	17,06
Coimbra	—	—	16,75
Lamego	1:980	6:400	24,30
Vizeu	1:600	6.000	25,00
Guarda	1:700	5:750	22,60
Pinhel	800	4:650	19,20
Cast. Branco	1:200	5:100	25,00
Covilhã	1:500	5:200	24,00
Leiria	550	3:400	16,80
Abrantes	1:000	3:400	17,64
Alcacer do Sal	—	—	19,68
Lisboa	1:500	4:200	16,95
Setubal	—	—	15,36
Evora	—	—	17,02
Elvas	1:000	3:200	17,76
Portalegre	800	2:880	22,56
Béja	—	—	16,68
Mertola	—	—	21,60
Faro	1:500	4:000	18,48
Lagos	1:020	3:700	17,16
Tavira	1:440	3:600	17,40

PREÇOS CORRENTES DOS CEREAES

DOS PRINCIPAES MERCADOS

2.ª QUINZENA DE DEZEMBRO DE 1883

Por hectolitro (7,24 alq., medida de Lisboa)

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual	TRIGO — P. medio	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Allemanha					
Stettin	—	—	—	—	—
Colonia	4:050	3:780	3:123	—	—
Hamburgo	—	—	—	—	—
Moguncia	—	—	—	—	—
Belgica					
Bruxellas	—	4:436	2:961	—	2:898
Antuerpia	—	—	—	—	—
Gand	—	4:536	2:961	3.042	2:790
Lovania	—	—	—	—	—
Mons	—	4:329	2:853	3:420	2:700
Estados-Un.					
New-York	4:705	4:320	2:835	—	—
Egypto					
Alexandria	3:060	3:013	—	2:205	—
Smyrna	—	—	—	—	—
França					
Paris	4:050	3:933	2:718	2:700	2 700
Ruão	4:005	3:825	2:637	3:141	3:330
Nantes	4:158	4:059	2:700	2:970	2:565
Lyão	4:230	4:140	2:430	3:240	2:880
Marselha	5:553	4:698	2:700	2:250	2:691
Argel	4:545	3:285	—	2:340	2:745
Hespanha					
Barcelona	—	—	—	—	—
Santander	7:335	7:245	—	—	—
Valladolid	—	—	—	—	—

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual.	TRIGO — P. med.	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Hollanda					
Amsterdam	4:761	4:365	3:219	3:753	—
Inglaterra					
Londres	—	4:752	—	3:780	—
Liverpool	—	—	—	—	—
Italia					
Turim	4:860	4:410	2:970	3:015	3:825
Milão	4:626	4:410	2:889	—	—
Portugal					
Lisboa	5:502	4:633	3:366	2:606	—
Porto	5:157	5:002	3:094	2:807	—
Russia					
S. Petersburgo	4:680	4:320	—	—	2:880
Odessa	4.275	3:492	2:178	1:800	2:160
Suissa					
Bazilea	4:590	4:410	—	3:420	2:700
Zurich	4:680	4:500	—	—	—

PRAÇA DE LISBOA

ESTADO DO MERCADO EM 12 DE JANEIRO

Trigo do reino rijo	580	650	o alq. ou 13,80 litro
» molle	650	720	» »
» das ilhas	450	560	» »
» estrangeiro	600	640	» »
Milho do reino	440	480	» »
» das ilhas	340	360	» »
Cevada	330	340	» »
Centeio	380	400	» »
Azeite	3:900		o alm. ou 16,95 lit.
Vinho tinto	64:000	74:000	a pipa.
» branco	74:000	84:000	»
Vinagre tinto	32:000	36:000	»

Aguardente de 30 graus (encasada)	168:000	a 180:000	pipa
Amendoa em miolo doce do Algarve	3:250	a 3:350	14,688 k.
Amendoa em casca couca	900	950	13,80 lit.
» dita molar	700	a 750	»
Arroz nacional	1:150	1:300	14,688 k.
Batatas	340	a 360	»
Carne de vacca (6 arrob.)	—	10:000	barril
Dita de porco (6 arrob.)	—	20:000	»
Cera branca em grumo	380	400	459gr.
Chouriços	5:000	5:200	14,688 k.
Paios	—	900	duzia
Presuntos	4:200	4:400	14,688 k.
Toucinho (barril)	3:800	a 4:000	»
Cebollas	70	80	mólho
Cortiça 1.ª qualidade de 1 poll. para cima	7:200	a 9:600	58,762 k.
Dita 2.ª qual. de 1 poll. para cima	3:000	a 4:000	»
Dita delgada fina 3/4 até 1 poll	5:000	a 7:000	»
Dita ordin. para pesca	1:600	a 2:200	»
Farinha de trigo	8:500	9:500	»
Figos do Algarve comad.	725	a 775	14,688 k.
Ditos brancos	625	675	
Laranjas doces	2:200	a 2 400	cx.ª p.
Sarro de vinho tinto	—	4:500	14,688 k.
» » branco	4:900	—	»
Sal	—	1:800	»

PREÇOS DOS SEGUINTES GENEROS EM LISBOA

EM 12 DE JANEIRO

Carne de vacca	kilog.	270
» de vitella	»	320
» de carneiro	»	200
» de porco	»	300
Pão de trigo de 1.ª qualidade	½	50
Dito de 2.ª dita	»	45
Dito	»	40

Digitized by Google

AS PROVAS DOS VINHOS DO DOURO

Ainda que se podesse demonstrar, que a industria da producção, e commercio dos vinhos do Douro não consente o regimen liberal, nem por isso se poderia logicamente concluir, que o systema restrictivo, que está em vigor, é o que convem aos interesses do mesmo Douro. Dizem os defensores d'este systema, que o Douro está collocado em circumstancias excepcionaes, e que por essa razão exige uma legislação tambem excepcional. Supponhamos que assim é; porém o que de nenhum modo póde ser, é que aos interesses do Douro convenha um systema, que se funda, não sobre excepções aos principios do direito commum, e das sciencias economicas, mas reconhecidamente sobre excepções aos principios da razão, da verdade, da justiça, e do proprio senso commum.

Mas ponhamos de parte, n'este debate, a questão dos principios, para entrar no exame dos factos, limitando-nos a uma das funcções essenciaes da legislação em vigor, a funcção das provas.

O systema restrictivo assenta, segundo a opinião dos seus propugnadores, em duas bases fundamentaes, que consistem na garantia da pureza, e genuinidade dos vinhos, colhidos dentro da demarcação, e no alcance de preços remuneradores, obtidos pela restricção da concorrencia, ou carestia artificial.

Ha, dentro da actual demarcação do Douro, como todos sabem, vinhos finos e finissimos, que não tem rival em parte alguma, e a par d'esses, vinhos medianos, e bastantes de ruim qualidade. Durante o regimen da antiga companhia os vinhos inferiores, e os que produziam as vinhas, que o marquez de Pombal mandou arrancar, porque se reputavam improprios para a exportação, eram excluidos das provas, a que hoje são admittidos.

A concorrencia legal dos vinhos inferiores ás provas é um facto inexplicavel na intuição do systema restrictivo. Se ninguem ignora, que dentro da actual demarcação ha terrenos incapazes de produzir vinhos exportaveis, com que fim são esses vinhos admittidos ás provas? Ou elles sam approvados, e n'este caso o tribunal das provas é uma irrisão; ou elles sam regeitados, e n'esta hypothese a sua concorrencia é uma insensata inutilidade para os respectivos colheiteiros.

Mas o facto da concorrencia é innegavel, e a sua existencia demonstra o que? Que os vinhos inferiores sam susceptiveis de preparações taes, que chegam a illudir o paladar dos que os provam. E quando não queiram accusar a infallibilidade do paladar, terão de arguir a consciencia dos provadores. Vi hos optimos, pódem por qualquer accidente passar ao rol dos inferiores, porém os vinhos inferiores sómente por virtude milagrosa se pódem tornar bons.

O porco hade sempre ser porco, ainda que o rei dos bichos
O faça cortezão por seus vãos caprichos.

As provas consideradas em si, e sem referencia aos seus resultados, constituem um processo defeituoso em todas as suas operações.

Os vinhos sam provados antes de se haver completado a vinificação. Ninguem desconhece, que os vinhos do Douro sómente começam a revelar as propriedades caracteristicas da sua bondade no fim de um anno. Não ha certeza de que as amostras correspondam exactamente ao vinho, que representam. O paladar dos provadores não é infallivel, mormente em uma época, em que a qualidade do vinho é uma adivinhação. Mas não é ainda por este lado, que a nosso ver, se devem julgar as provas.

Conceda-se que o processo das provas attinge completamente os intuitos da lei, que as estabelecesse; conceda-se, que em virtude d'esse processo, a qualificação dos vinhos merece inteira confiança. Qual é a consequencia legitima d'este facto? O lavrador sabe muito bem, que a prova official não dispensa a prova do commerciante, que lhe quer comprar o seu vinho. O vinho póde estragar-se, póde adulterar-se depois da prova, então de que serve ella? Por maior que seja a fé, que se deposite na competencia dos provadores, o que póde concluir-se é, que as amostras, que elles examinaram, possuiam as qualidades, que por elles foram verificadas. Mas que alterações não póde soffrer o vinho, em quanto permanecer na mão do lavrador, quando fôr entregue ao conductor, e depois que passar ao poder do commerciante?

Sam mais que sufficientes estas simples observações para se conhecer que as provas officiaes não passam de uma ficção, e que com ellas se não pódem alcançar os fins da lei.

Digitized by Google

Todavia dar-nos-hiamos por contentes se o maior defeito das provas consistisse na sua inutilidade. Infelizmente não é assim, porque ellas sam a origem de males gravissimos.

Os commentadores da legislação restrictiva explicam assim os *beneficos resultados* do processo das provas.

No Douro ha duas cathegorias de vinhos — os bons, que se devem exportar — e os inferiores, que se devem consumir no paiz. Se não houvesse um tribunal superior, que em nome do interesse geral, procedesse, por meio das provas, á qualificação dos vinhos, o interesse particular confundiria as duas cathegorias, e o vinho, improprio para a exportação, iria aos mercados estrangeiros desacreditar os vinhos de primeira qualidade.

Não nos occuparemos de rebater a falsidade d'esta doutrina economica. O interesse particular é sempre o melhor julgador nos pleitos das conveniencias industriaes. Vejamos o que acontece com as provas.

Ha realmente no Douro muitas variedades de vinhos, que se pódem dividir em duas grandes cathegorias, e que se dividiriam, e subdividiriam effectivamente, se não fossem as provas, que incitam os lavradores a praticarem as mais inconvenientes adulterações.

Os lavradores de vinhos inferiores empregam a baga, o assucar, a geropiga, e a aguardente; e com estes ingredientes mascaram o seu genero, habilitando-o para obter a qualificação de exportavel. Para estes o effeito da lei não é restrictivo mas sim extensivo.

Os lavradores de vinhos finos procedem de outro modo; lotam os vinhos superiores com os ordinarios, que elles mesmos colhem, ou compram, habilitando para as provas, e por conseguinte para a exportação, uma quantidade muito superior á que deveria ter este destino. Aqui o effeito da lei é tambem extensivo, porque augmenta o genero exportavel, embora destrua a sua genuinidade e pureza.

Servem pois as provas para dois fins, isto é, para augmentar a quantidade de vinho exportavel, e para favorecer a adulteração da pureza, e genuinidade dos vinhos finos.

Este systema é uma calamidade nacional. Nós que produzimos os mais preciosos vinhos do mundo, corremos o risco de sermos excluidos dos principaes mercados, para morrermos, abraçados ao idolo de funestos erros.

As provas sam inuteis, contradizem os fins da lei, que as institue, e prejudicam a pureza dos vinhos do Douro; mas não pára aqui a sequencia dos seus nefastos resultados. Ha males que não sam prolificos, os que produzem as provas sam de uma pasmosa fecundidade.

O Douro produz uma grande variedade de vinhos. A diversidade dos terrenos, das suas exposições, e das suas altitudes, explicam a prodigiosa multipilcação das qualidades de vinho d'este abençoado paiz. A variedade de productos da mesma especie é uma condição de grande valor mercantil. No Douro ha vinhos para todos os gostos, e por conseguinte para todas as especulações commerciaes; pódem servir-se á meza dos principes, como á dos simples operarios.

Esta riqueza tão invejada por estranhos é sacrificada no Douro! A preparação para as provas é o sacerdote d'esse holocausto!

Primeiramente, obriga os lavradores ao adiantamento de capitaes, que vencem juro e que encarecem o genero. E queixam-se elles dos grandes apuros, em que ás vezes se encontram para grangear as vinhas, e não conhecem que o systema das provas os colloca em mais graves difficuldades, para grangear os vinhos, já depois de os terem recolhidos nos toneis!

Em segundo logar, a tal preparação altera, perturba e interrompe os processos da vinificação mediante os quaes se estabelece uma serie de reacções indispensaveis para a precipitação de alguns principios, e para o desdobramento de outros, do que resulta para os vinhos o perdimento das suas propriedades especificas, que constituem o principal valor d'elles.

Com alcohol, assucar, materias colorantes, e principios aromaticos, póde a arte fabricar deliciosos licores; porém o que ella não póde conseguir é fazer vinhos naturaes como as cepas os produzem. Se a arte podesse roubar os segredos da natureza, a cultura da vinha seria uma ruinosa inutilidade. No Douro em vez de vinhos naturaes e genuinos, fabricam licores, para lisongear o paladar dos provadores officiaes!

O commercio e os consumidores, que possuem cabal conhecimento da *habilidade preparativa* dos lavradores do Douro, di-

Digitized by Google

minuem no preço dos vinhos, que lhes compram, o juro do risco, que a mercadoria corre, com relação á sua genuinidade. As principaes casas de commercio de vinhos estabelecidas no Porto, preferem comprar as uvas, receiando o *chamado beneficio* que as provas exigem.

Mas o que ha de mais estranho em todo este monstruoso processo das provas, é que ellas terminam pela passagem d'uma *guia*, que documenta a authenticidade do mesmo processo, reproduzindo, e amplificando os seus absurdos, as suas contradições e as suas lamentaveis malificencias.

As guias vendem-se no mercado, como outra qualquer mercadoria: quer isto dizer, vendem-se todos os effeitos legaes do systema restrictivo, e o proprio genero officialmente refugado pode ir aos mercados estrangeiros sustentar o credito, e reputação dos preciosos vinhos do Douro!

Em summa, as provas contradizem e annullam os effeitos da lei, que as estabelece, com o fundamento de um systema destinado a proteger os interesses do Douro; não restrigem, augmentam a quantidade do vinho exportavel; não purificam, adulteram os vinhos finos; não separam, confundem todas as qualidades dos vinhos; não reprimem, excitam a composição dos vinhos inferiores; não aperfeiçoam, perturbam os processos da vinificação, emfim, não obstam, favorecem a fraude, e favorecem-n'a em um genero de commercio, cuja prosperidade tem por base a boa fé!

Deus illumine os lavradores do Douro, para que elles possam conhecer os verdadeiros defensores dos seus interesses.

R. DE MORAES SOARES.

Um milhão de questões sobre agricultura ou os factos mais usuaes da vida agricola explicados pela sciencia.

XXIV DIGRESSÃO

SUMMARIO

Vasilhas desarolhadas na segunda fermentação dos vinhos— Rolhas hydraulicas — Dá-se idéa de um systema d'esta especie de rolhas — Como se attestam as vasilhas sem as destapar — Como se tirará a *flôr* aos vinhos, causa *do gosto a secco*—Trasfega dos vinhos sem o syfão — Folle para trasfegar os vinhos — Accão do gaz acido carbonico, e do gaz sulfuroso nos vinhos — Rolhagem das garrafas — Maneira nova de enfiar as rolhas até ao contacto com os vinhos — Em que é que o vinho e o vinagre se parecem com o carvão.

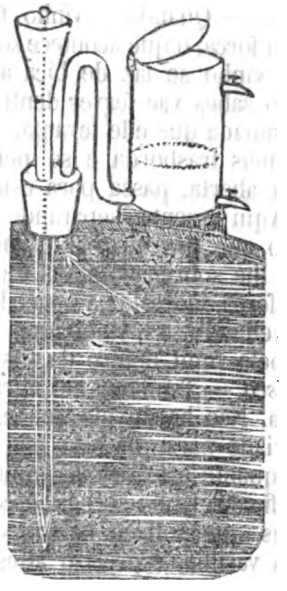
Francisco. — Emfim concedo que pelo artificio das *dornas cobertas*, se façam fermentar os vinhos ao abrigo do ar. Agora o que eu quero vêr é como tu te arranjas para continuar d'aqui por diante a defender os vinhos de um inimigo tão pertinaz.

Temos o vinho prompto na dorna e passou-se para as vasilhas de madeira.

Aqui continua ainda por alguns dias a fermentação. E ainda que não tumultuosa, como foi no lagar ou dorna, expelle ainda assim bastante gaz carbonico; de maneira que é necessario conservar destapada ou mal rolhada a gargaleira. Ahi temos forçosamente portanto o vinho em contacto com o ar.

Thomaz. — Com as nossas rolhas ordinarias assim é; mas não com as *rolhas hydraulicas*. Estas deixam sair o gaz do tonel, sem permittirem a entrada do ar.

Francisco. — Temos nova engenhoca? Como são então essas rolhas que eu não conheço apesar de ter nascido na patria da cortiça?



Thomaz. — Imagina um cylindro de pau que ajusta perfeitamente na gargaleira do tonel. Esta rolha é furada por dois canaes. Um dá passagem a um longo funil, cujo bico chega até ao fundo da vasilha e tem interiormente uma valvula conica, a qual quando desce tapa hermeticamente o bico do funil, e o abre quando é puxada para cima. O outro canal dá saida a um tubo recurvado que communica com o fundo de um vaso collocado verticalmente ao lado da rolha.

Digitized by Google

Francisco.—Bem, isso comprehende-se; mas como funcciona este apparelho, que acho realmente complicado para ter o nome de rolha.

Thomaz.—Vaes vêr que por meio d'este apparelho, que aliás é bem simples, póde-se governar o vinho dentro do tonel, sem nunca o pôr em contacto com o ar.

Francisco.—O que eu antes de tudo quero vêr é como elle dá saida ao gaz vedando a entrada ao ar.

Thomaz.—Deita-se vinho, ou agua-ardente no vaso das duas torneiras. Já vês que o ar não póde passar para a vasilha senão quando a pressão dentro d'esta fôr menor que a pressão de fóra. Mas o gaz carbonico que se solta do vinho augmentando a pressão interior passará atravez do liquido que está no vaso, de conjunto com o ar interior.

Francisco.—Sim, senhor, satisfaz ao caso. Mas para que é que o reservatorio tem duas torneiras, uma em cima outra em baixo?

Thomaz.—Quando o vinho fermenta com muita força, o que acontece sobretudo quando o vinho se faz de bica aberta, o qual como sabes vae ferver dentro do tonel, a escumada que elle levanta, que nos nossos toneis trasborda e se perde pela gargaleira aberta, passa para este reservatorio. Aqui assenta, separando-se o vinho limpo que fica em baixo das impurezas que lhe sobrenadam. As torneiras a que te referes dão saida a estas duas coisas, aproveitando-se o vinho, que se torna a deitar pelo funil dentro da vasilha.

Francisco.—Tambem me agrada esta lembrança. Não ha duvida que está tudo providenciado para que o ar não entre no vinho emquanto este se não aquietar.

Mas a final o vinho socega, e como pelas perdas que soffreu baixou de nivel dentro da vasilha, é preciso attestar esta deitando-lhe mais vinho. Como se ha de fazer isto sem que o ar faça a sua visita costumada?

Thomaz.—É exactamente para este fim que se enfiou na rolha o funil de valvula. Puxa-se esta acima e deita-se o vinho pelo funil. Este vinho vem ao fundo da vasilha e ergue o nivel até que começa a passar para o reservatorio, o que é signal de estar a vasilha plenamente attestada.

Francisco.—Que o auctor d'esta invenção sabe do nome aos bois, isso é certo. E agora lhe vejo eu ainda outra utilidade, e é, que na occasião de atestar o tonel se póde fazer tambem a prova ao vinho, pois que o vinho que cae para o reservatorio é o vinho antigo e sem mistura.

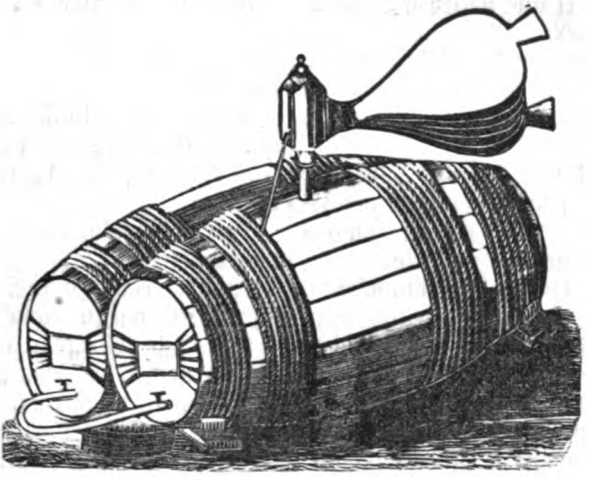
Thomaz.—Então se vamos a inquerir das utilidades accessorias que tem este systema de *rolha hydraulica* não ficamos só n'essa. Vê como se póde perfeitamente lançar ao vinho uma lota de aguardente, sem o destapar.

Póde-se-lhe *tirar a flor*, sem o mexer nem toldar. A *flor* do vinho é um micoderma que não só lhe põe mau sabor a *bafio*, mas tende a acetifical-o. Este parasita cria-se á superficie do vinho, e é tambem por esse lado que começa a acetificação. Ora nada mais facil que fazer sair a camada superior do vinho quando esteja alterada, sem para assim dizer contender com a massa total do vinho.

Francisco.—Isso não tem que ver. Até aqui vae você bem. Mas o fino da obra está para vir. Quer-se vêr agora a *trasfega*. Sim, como se hão de passar os vinhos d'uma vasilha para a outra sem os misturar com o ar? A modo que lhe sentes dureza!

Thomaz.—É um pouco duro, é, mas não ha difficuldades de que o genio do homem não triumphe.

Digitized by Google



Imagina duas vasilhas collocadas no mesmo plano lado a lado. Por meio de um tubo, *canella* lhe chamam, de folha, de estanho ou de gutta-percha, põem-se em communicação as duas torneiras dos tampos. Uma vasilha está cheia de vinho e a outra vasia para o receber.

Abertas ambas as torneiras passará metade do vinho da pipa cheia para a pipa vasia.

Francisco.—Bravo que maravilha! Olha aonde a esperteza se foi anichar. Mas isso é o mais simples que ha. Quem não teria tal idéa!

Thomaz.—E' simples como é o equilibrio do *ovo de Colombo*. Nada mais simples é verdade. Entretanto quantos ha ahi que o tenham feito?

Não sabes tu que a trasfega dos vinhos é geralmente feita com o sifão; passando da pipa cheia para um dornacho ou gamella, d'onde depois se levanta o vinho com quartolas, ou almudes, e se transvasa para a pipa vasia.

Francisco.—Isso é já velho e relho. A moda agora é passar o vinho de gargaleira para gargaleira por meio do syfão.

Thomaz.—Esse processo é mais perfeito que o precedente porque expõe o vinho menos ao ar. Mas a não se collocar a vasilha vasia em um plano inferior, o que nem sempre póde ter logar, esse meio não tira senão metade do vinho da pipa cheia.

Francisco.—Faz o mesmo que faz o teu invento, nem mais nem menos.

Thomaz.—Mas eu ainda não acabei de descrever este processo aperfeiçoado de trasfegar os vinhos que não é meu, mas que não deixo de preconisar e elogiar como se o fosse.

Passou-se metade do vinho, agora a outra metade obriga-se a passar pela pressão do ar.

Á gargaleira da pipa cheia adapta-se o pipo de um folle que tem no ponto de juncção com a caixa um *lanternim*, dentro do qual ha uma valvula que abre de fóra para dentro. Jogando com o folle injecta-se o ar dentro da pipa e este obriga pela pressão a que o vinho passe até ao fim para a outra pipa.

Francisco.—Ora isso agora não parece serio. Pois nós queremos livrar o vinho do ar e vamos arejal-o a sopro de folle.

Thomaz.—Muita paciencia me é precisa para te aturar. Aqui não ha arejo propriamente nocivo, porque o ar não se entremeia com o vinho; carrega-o uniformente pela superficie.

Francisco.—Essa bagatella; elle é brincadeira expor a superficie de uma pipa meiada de vinho ao contacto do ar! E de ar renovado, note-se bem.

Thomaz.—E' então melhor deixar correr o vinho em esguicho de um syfão, em jacto delgado para que o ar o banhe bem á sua vontade e tenha tempo de se deixar absorver por elle.

Francisco.—Não digo que seja melhor, mas tambem para quem se propoz furtar o vinho ao accesso do ar, vir-lho pôr mesmo de testada, parece querer desandar do seu proposito.

Thomaz.—Mas emfim, achas que por este meio o vinho receberá menos ar?

Francisco.—Sim, pelo menos parece-o. Mas olha que a differença não ha de ser

Digitized by Google

grande. Eu logo vi que na trasfega havia de haver seus *quês*.

Thomaz. — E se em logar de ser o ar fosse um outro gaz que o folle injectasse na pipa, por exemplo o gaz sulphuroso ou o gaz carbonico?

Francisco. — Então é outro fallar, se acaso esses gazes não fizerem mal aos vinhos. Que ainda estou para ver como a gente os havia de metter no folle.

Thomaz. — Bastava fazer communicar o ouvido do folle por meio de um tubo com uma vasilha cheia de qualquer dos dois gazes deborcada sobre uma tina cheia de agua. A aspiração do folle chamaria o gaz da vasilha. E a pressão do ar externo faria subir dentro d'ella a agua, á medida que o gaz se retirasse.

Francisco. — O que ahi vae de trabalhão. Queres que te diga, não me cheira, A gente cá vae fazendo a coisa como póde. e pela maneira mais simples, e a simplicidade tambem é sciencia, porque vale dinheiro ou o poupa, ou dispensa trabalho, acho eu. Mas emfim para te contentar não quero rejeitar de todo o teu processo de trasfega, mas prefiro encher o folle com o ar que é gaz da minha vida e cujas manhas eu já conheço.

Thomaz. — Obrigado pela condescencia; mas eu não consinto que sacrifiques a tua razão á nossa amizade. Torno a dizer te que nada d'isto é meu, nem é obra de pura theoria. Isto tudo são practicas que estão usando vinicultores celebres pelos bons vinhos que fabricam. Não julgues que seja grande o trabalho, ou que faça maior despeza o uso de outros gazes que não o ar para operar a trasfega; nem que a sua mistura com o vinho seja prejudicial á saude do bebedor, ou ás qualidades do vinho. Bem ao contrario estes gazes realçam certas qualidades dos vinhos, ou concorrem efficazmente a preserval-os de se estragarem. O acido carbonico aviva a côr ao vinho, aclara-o, fal-o mais espumoso e lhe communica um sainete muito agradavel, analogo ao que se nota no vinho de Champagne. O gaz sulphuroso é um preservativo, especialmente nos vinhos novos, porque desoxida parte do vinho, suffoca os fermentos facilitando d'esta fórma a sua clarificação. Muitos vinhateiros da Bourgogne usam sulphurar os vinhos para os *emudecer* e evitar que toldem e azedem quando tem de ser expedidos para longas viagens. Mas emfim tu optas pelo emprego do ar, visto conhecer-lhes as manhas e ainda assim creio que ficarás mais bem servido, que se continuares a usar do syfão.

Francisco. — Emfim, tens uma tal labia que desarmas a gente. Vá lá, acceito a *trasfega feita a folle*. Agora resta o melhor da festa.

Privar o vinho do contacto do ar dentro da garrafa.

Eu não conheço meio nenhum efficaz para isso, porque qualquer que seja o processo de rolhagem, sempre mais mez, menos mez o ar acha geito de metter o bico dentro da garrafa.

E não me falles cá em rolhas de boa cortiça, nem em enresinagem, nem em capsulas de estanho, nem em se pôrem as garrafas tombadas na frasqueira de maneira a terem as rolhas sempre molhadas pelo vinho. Qual carapuça! Tenho-as visto assim, e com uma polegada de ar dentro.

Thomaz. — Isso quer dizer que a rolhagem não foi bem feita.

Francisco. — Essa é boa! Rolhagem feita á machina, com rolha ingleza, e capsula perfeitamente justa.

Thomaz. — Foi mal feita, repito. Ora diz-me cá, o que é preciso, o que é indispensavel, para que uma rolhagem véde completamente a entrada do ar? Não é que a rolha ou batida a maço ou carregada pelo rolhador da machina chegue a contacto com o vinho?

Francisco. — Com boa rolha quem déra d'isso! Era bem bom, porque assim tinhamos a certeza de que não ficava ar algum na garrafa.

Mas vae lá fazel-o, seja á mão, ou seja com machina. Dou-te licença.

Sabes o que acontece? oh! n'isto sou eu mestraço. Acontece, que se a rolha é bem macissa e cylindrada, ajustando perfeitamente ao gargalo, o ar não podendo sair, comprime-se entre a rolha e o vinho; e logo depois começa a levantal-a á medida que se restitue ao volume primitivo.

Só quando a rolha é muito porosa ou mal cylindrada é que chega ao contacto com o vinho. Mas então de que serve? Se houve saidas para o ar de dentro tambem estas se tornam entradas para o ar de fóra! e não lhe vale, nem a resina nem a capsula, porque com uma má rolha não ha nunca rolhagem perfeita.

Thomaz. — Mas eu sei de um processo

Digitized by Google

que permitte enfiar uma rolha de cortiça a mais tapada, do maior comprimento que se lhe queira dar até chegar ao vinho.

Francisco. — Sim, com uma grande força tudo se vence. Mas torno á minha, ou o ar sáe e a rolha é má, ou o ar não sáe e espera-lhe o estoiro.

Thomaz. — Nada d'isso. O ar sáe sem ser por defeito da rolha.

Francisco. — Querem vêr, que é aquella maniversia de abrir a rolha, depois enfiar-lhe um funilzinho e atestar por ahi a garrafa. Se é isso, limpa a mão á parede. Não presta isso; porque a rolha fica furada e estamos no caso de uma rolha mal feita, ou de ruim cortiça. Depois, não é processo senão para qualquer curioso usar na engarrafagem de pequenas quantidades de vinho. Não póde ser processo industrial, porque é de grande impertinencia. O vinho ha de cair pinga a pinga. E depois ha de fazer-se um taquinho de cortiça para fechar o buraquinho. Uma verdadeira pieguice, sem graça e sem vantagem.

Thomaz. — Não é o que pensas. É um processo lembrado por um nosso distincto compatriota que gosa de grandes creditos, como vinicultor e oenologista de summa lição e experiencia. Julgava que conhecerias este systema de rolhagem, porque o seu auctor, ao contrario de muitos outros, não faz mysterio a ninguem das suas uteis descobertas.

Francisco. — Estou com curiosidade de vêr como elle desatou este *nó gordio*.

Thomaz. — Imagina uma especie de agulha de colxoeiro, mas chata, fina e furada de alto a baixo por um canalzinho. Esta agulha entra no gargalo ao lado da rolha, e á medida que o rolhador da machina carrega a rolha, vae o ar subindo pela agulha. Como o ar não oppõe resistencia, basta uma pequena pressão para metter a rolha. Enfiada esta, saca-se fóra a agulha, e a cortiça pela sua elasticidade desfaz o rego que momentaneamente a agulha lhe produziu no sitio do encosto.

Francisco. — Bravo! Isso é que é uma idéa. E dizer que a coisa estava em tão pouco! Está resolvido o problema. Estou contentissimo, e ufano até, por ter sido um portuguez o auctor d'este utilissimo invento.

Thomaz. — Hasde vel-o copiado nos livros estrangeiros, e mais gabado lá fóra do que aqui tem sido. Porque ainda que modesto este processo, evita perdas de vinhos que podem chegar a formar um capital de milhões no decurso do tempo.

Francisco. — Sim, senhor, dou a mão á palmatoria. Ha sempre que aprender com a tua conversa. Vejo que não foi basofia tua, quando na digressão passada me prometteste uma boa toza por eu duvidar de que se pudessem livrar os vinhos do contacto do ar.

Thomaz. — Ainda bem que estás convencido. Pódes vêr que estes processos são simples, pouco trabalhosos e baratos, e a sua utilidade é inquestionavel, porque tendem todos a conservar o vinho, retirando-lhe quanto é possivel a influencia do ar. Talvez que o não serem os nossos vinhos tão delicadamente aromaticos, como se podia esperar que o fossem da boa qualidade das uvas, provenha em grande parte de se não vêr no ar a influencia destruidora que elle tem nos vinhos.

Francisco. — Eu comparo a vinificação, á carbonisação de uma meda de lenha. E necessario o ar até a reduzir a carvão, d'ahi por diante se elle continua a intervir vae-se carvão e apparece a cinza. Similhantemente é preciso o ar em quanto o vinho não accende a fervura; d'ahi por diante se elle entrevem livremente na obra vem o vinagre.

Thomaz. — Ou em logar de vinagre agua choca, porque o vinagre destapado soffre igual combustão; comquanto o vinho precise mais do ar para se converter em vinagre, do que o mosto para se mudar em vinho; mas tudo quer sua conta e medida.

J. I. Ferreira Lapa.

VETERINARIA PRATICA

Da manqueira ou claudicação em geral

As bestas cavallares, muares e asnares, e com especialidade as que são empregadas como agentes mecanicos de maior esforço, são innumeras vezes affectadas de manqueira.

Os outros animaes, os grandes e pequenos ruminantes e os tetradactylos, podem tambem ser acommettidos de deformidade no andar, mas o estudo d'este defeito não tem com relação a elles a mesma importancia que nos solipedes.

Aquelle signal commum a diversissimos morbos consiste principalmente n'uma ir-

Digitized by Google

regularidade mais ou menos duradoura do movimento de progressão.

A claudicação é *permanente* ou *intermittente*.

A primeira é constante e visivel; sua existencia é facil de verificar. A segunda é descontinua e nem sempre bem manifesta; sua presença é difficil de reconhecer.

Os hippologistas admittem duas especies de manqueira intermittente: a *fria* e a *quente*.

Na claudicação intermittente fria, que é de certo a mais frequente, o cavallo manqueija logo depois do descanço, deixa gradualmente de claudicar durante o exercicio, para após um segundo tempo de repouso mancar de novo. Na manqueira intermittente quente, pelo contrario, o animal não claudica ao sair da cavallariça; é tão sómente durante o trabalho que a difficuldade da locomoção se desenvolve pouco e pouco; desapparece totalmente depois de uma stação mais ou menos prolongada, e reproduz-se com nova fadiga.

Ambas estas coxeaduras, quando procedem de doença chronica, quer esta seja apparente quer não, são qualificadas casos redhibitorios em França e n'outros paizes estrangeiros onde se acha regulado de uma maneira permanente por leis especiaes o commercio dos animaes domesticos. O praso de garantia é de nove dias.

A claudicação tem por causa males locaes, recentes ou antigos, que differem entre si pela sua séde e natureza, como são, por exemplo, tumores osseos ou synoviaes, nomeadamente das articulações, deformações do casco (pé palmicheio, encastellado, etc.), estados anormaes dos tecidos intra-corneos, atrophia das massas musculares dos raios superiores das columnas locomotoras, gretas, arestim, lesões nervosas, obturação dos vasos, luxações, fracturas, ankyloses, esforços articulares ou tendinosos, rheumatismo, contusões, rasgaduras dos musculos, picadas, rotura de tendões, feridas penetrantes, gavarros, ferradura defeituosa (causa frequentissima), etc., etc. Com tudo, devemos accrescentar, que algumas d'estas alterações podem existir sem causarem sempre a coxeira.

Diremos de passagem que a claudicação constitue tambem um symptoma mais ou menos predominante de certos estados morbidos geraes immensamente graves, taes como o mormo, o laparão, a infecção purulenta, etc.

As manqueiras são em geral extremamente difficeis de diagnosticar. Só o veterinario muito lido e experimentado no exercicio clinico póde aprecial-as facilmente, e, ainda assim, é necessario que sejam assás pronunciadas e provenham sobretudo de um padecimento agudo.

No exame de um solipede coxo ha a determinar exactamente: 1.° o membro manco; 2.° a séde e natureza do mal d'onde deriva a claudicação.

1.° *Determinação do membro manco.* — Para conseguimento d'este fim, o observador tem de examinar a besta em duas condições oppostas: durante o exercicio, e no repouso.

O exercicio deve ter logar a passo, a trote, mais ou menos largo e demorado, e a galope mesmo, sobre differentes terrenos, segundo o grau de manqueira.

Em geral, o cavallo é mettido a trote todas as vezes que se pretende fazer o diagnostico completo da claudicação.

Aquella andadura merece effectivamente a preferencia a qualquer outra, em virtude sobretudo de ser mais accelerada do que o passo e menos do que o galope.

Durante a marcha o animal sustenta-se o menos que póde e sempre com hesitação sobre a extremidade doente, a qual, alèm disso, não abarca nunca muito terreno; o apoio, ao revez, é mais longo sobre a extremidade sã, e a passada d'esta mais comprida e rapida, indo por este modo em auxilio d'aquella.

A manqueira de um membro dianteiro é acompanhada geralmente da elevação da cabeça e do pescoço mesmo na occasião em que elle se firma sobre o solo; a de um membro trazeiro desafia, pelo contrario, o abaixamento d'aquellas duas regiões e de ordinario a elevação da garupa no instante em que o membro claudicante faz seu apoio.

A claudicação descobre-se muitas vezes com facilidade e mais promptamente quando o animal não montado é conduzido pelo freio, bridão ou cabeçada a passo ou a trote, em linha recta, durante um certo tempo, por uma rua pedrada e egual. Mas é preciso que o conductor não sustenha ou ajude o solipede com o arreio; as redeas devem ir bambas, de outro modo quando se seguram esticadas, offerecem um ponto de apoio á besta, e a manqueira

Digitized by Google

póde muito bem não se deixar exhibir.

Cumpre notar ainda que o observador deve vêr caminhar a distancia o animal por traz, por diante, e por ambos os lados do corpo; sobre tudo deve prestar a maior attenção aos momentos em que elle dá as voltas, as quaes, em todos os casos, importa que sejam bem curtas.

Quando a claudicação reside especialmente no bipede de diante, torna-se evidente e perceptivel durante quo o cavallo desce uma calçada; da mesma maneira quando interessa só o bipede de trás, patenteia-se no acto do animal subir.

E' pondo o ouvido á escuta das *batidas*, isto é, do ruido que produz o casco quando pousa sobre os terrenos duros que alguns curiosos de hippiatria chegam tambem não poucas vezes a suspeitar, ou a indicar mesmo a existencia da manqueira.

No repouso o solipede coxo allivia a extremidade affectada, descarregando todo ou parte do peso do corpo sobre as outras. Umas vezes aquella extremidade está mais encolhida, outras mais estendida, mas sempre menos carregada. Se a dôr alcança duas extremidades ao mesmo tempo, a besta instinctamente furta ás pressões incessantes do tronco ora uma ora outra, mas o apoio é sempre menos retardado sobre a extremidade mais sensivel ou dorida.

Na manqueira de um membro qualquer levada a seus ultimos limites de intensidade, a cavalgadura tem o membro quasi sempre no ar, e a custo com elle dá um passo.

Quando os dois membros mancos são os anteriores, o cavallo tem-os postos adiante da linha natural de aprumo, *mostra a estrada de S. Thiago*, como se diz vulgarmente, ao passo que os posteriores vêem-se muito chegados ao centro de gravidade, com incurvação da espinha dorso-lombar e da garupa; se estes são os doentes todos os membros estão dispostos, com poucas excepções, perto d'aquelle centro.

Se a claudicação se apresenta simultaneamente em tres ou nas quatro extremidades, o animal recusa mover-se, e permanece quasi sempre deitado; quando está em pé, parece atacado de immobilidade.

2.° *Determinação da séde e natureza do mal d'onde deriva a claudicação.* — Quanto a este segundo ponto, o observador deve explorar successivamente e de um modo directo todas as regiões do membro manco, sobre tudo o pé, notando as mudanças de sensibilidade, de calor, de consistencia, de fórma, de volume, de direcção, etc., que por ventura n'ellas possam existir.

O vulgo põe a causa das manqueiras as mais das vezes nos primeiros raios superiores das extremidades (espadoa, anca, coxa). A verdade é, pelo contrario, segundo o dizer de habilissimos e acreditados praticos, que, nas grandes cidades sobretudo, oito vezes sobre dez pelo menos a doença que é caracterisada essencialmente pela claudicação demora no casco.

Quando mesmo se ache n'um dos raios superiores uma causa que explique sufficientemente, sobejamente até a irregularidade da andadura, por exemplo a distensão da espadoa, a entorse da coxa, a luxação da rotula, etc., é sempre conveniente examinar o estado do pé.

Procede-se á investigação d'esta ultima região do membro fazendo desferrar o solipede, aparar a sola com a legra ou o puxavante, e até ao vivo se necessario for, apalpar com os dedos as diversas partes da ungula, apertal-as levemente com a boca de uma torquez, batel-as com um martello e mesmo medil-as com um compasso a fim de as comparar com as da ungula opposta.

A menos que se não veja logo, como acontece frequentemente, a palma ou a ranilha atravessada por um prego ou outro qualquer corpo duro e perfurante, ou uma pedra mettida entre os ramos da ferradura e a face plantar do pé, aquella sondagem é sempre indispensavel. Emfim, para saber se a causa da manqueira está localisada no pé, ou n'uma outra parte do membro, é bom fazer andar tanto quanto possivel sobre um chão macio ou piso terreo o cavallo claudicante; a coxeira diminue ou cessa na maxima parte dos casos se resulta de uma lesão da unha; subsiste ou exagera-se se depende de qualquer outra molestia que occupe exclusivamente uma outra região da extremidade.

Convém agora saber que a pratica veterinaria de muitos annos tem mostrado evidentemente que as regiões dos membros, anteriores ou posteriores, onde se fixam mais vezes as causas determinantes da claudicação são, depois do pé, a co-

Digitized by Google

roa, a quartella, a junta do machinho, o tendão da canella, e as articulações do joelho e do curvilhão.

Por ultimo, ha certas circumstancias que podem influir no modo de manifestação da manqueira intermittente. Não é raro vêr entre cavallos uns só coxearem depois de montados, outros só durante a andadura do passo, estes só quando trotam, aquelles só depois de atrellados a um carro, etc. Este facto é mui notavel, mas em verdade difficil de interpretar.

Pelo que toca a medicação, remettemos o leitor para os artigos *distensões, intumescencias molles* denominadas *hydarthroses, gavarros, espadoas frias* ou *cavilhadas, aguamento, figo da ranilha, podolacnite*, etc., etc., que em separado temos publicado nas paginas do *Archivo*.

Só diremos de uma maneira geral, que o repouso absoluto sobre uma boa cama de palha ou de feno, por alguns dias, a sangria local ou geral, segundo a maior ou menor gravidade do caso, e a applicação continua na parte affectada ao principio de refrigerantes, e depois de banhos e cataplasmas emollientes conseguem algumas vezes suspender o curso progressivo da manqueira, quando é determinada por uma enfermidade aguda.

Para curar, ou para melhor dizermos palliar a claudicação chronica, quasi sempre é preciso recorrer ao emprego de topicos energicos, taes como fricções derivativas, ammoniacaes ou essenciaes, pomadas ou unguentos irritantes, cargas, sedenhos, cauterisação com ferro em brasa, etc. O passeio moderado ou um trabalho ligeiro e a ferragem methodica contribuem em grande parte para favorecer as melhoras.

Porém, apesar de tudo, este ultimo tratamento é quasi sempre de longa duração; e os animaes podem ficar definitivamente mais ou menos péados em seus movimentos de flexão ou de extenção e desaprumados, se não inaptos para todo o genero de serviço que demande acções fortissimas e violentas mui repetidas do apparelho locomotor, o que, sem questão, lhes diminue consideravelmente o valor venal.

J. M. Teixeira.

COMMUNICADO

Molestia do gado suino na Certã

De todas a maior contribuição que hoje paga este concelho, é a perda que annualmente soffre na mortandade do gado suino. Esta epidemia é já antiga n'este concelho, e de todos os annos, e sem época certa; mas cada vez é mais forte e recrudesce de anno para anno.

Esta epidemia parecia particular d'este concelho, pelo menos eu não tinha conhecimento d'ella nos concelhos limitrophes: este anno, porém, ella já grassou com força nos concelhos de Ferreira do Zezere, e de Villa de Rei.

A Ferreira do Zezere foi mandado um veterinario estudar a molestia, mas não sei que descobrisse algum remedio efficaz.

A este concelho tambem a pedido da camara veio um distincto veterinario de Castello Branco, o sr. Cal: do seu zelo, da sua diligencia, examinando os animaes doentes, abrindo os mortos, e applicando immensidade de remedios, sou eu testemunha, mas infelizmente o remedio não foi descoberto.

A morte é certa em quasi todos os atacados, e se algum escapa fica derreado, e em tal estado, que o proprio dono diz «mais valêra que morresses.»

Este anno a mortandade foi espantosa; quasi todos os curraes em que entrava a epidemia ficaram fechados; e como a creação de porcos faz muitas vezes a principal riqueza de algumas familias d'este concelho; esta epidemia leva o luto e miseria a muitas familias.

O porco é um dos recursos do pobre d'este concelho; rara é a familia por mais pobre que seja, que não tenha este animal.

Uma roca, um porco, e um praso são de ordinario a riqueza dos pobres d'estas aldeias. A descoberta do remedio para esta terrivel molestia seria um immenso beneficio a este povo.

Esta molestia ataca em todas as épocas do anno, e é contagiosa.

Começou este anno no verão pelo lado de Ferreira do Zezere, tem continuado por todo o inverno na presença de chuvas, de seccas, e dos maiores frios: n'esta data em que escrevo, 17 de janeiro, occupa o centro do concelho, e segue para

Digitized by Google

este caminho de Proença Nova; está comtudo mais branda.

Para o descobrimento do remedio d'esta molestia, e pelo menos para a prevenir julgo de interesse publicar um facto que já não parece casualidade.

N'estes logares atacados da epidemia ha casas privilegiadas aonde ella não tem entrado.—Tenho a fortuna de ser a minha uma d'essas; e o mesmo tem acontecido a algumas outras familias que têem seguido o meu exemplo, e não teem adormecido nos braços da Providencia.—O remedio de que eu, e essas familias temos usado não é para curar a molestia; para isso, como já disse, tem sido inuteis todas as tentativas; o remedio é preventivo, e foi por mim lido, se bem me lembro, no *Panorama*; consiste em purgantes mensaes.

Quando a molestia desapparece ha descuidos, pela mesma razão de que só lembra Santa Barbara quando ha trovoada; mas d'esses descuidos não tenho sabido inconvenientes; talvez porque se acode com os purgantes logo que ha noticia da molestia.

Estes purgantes são diversos, mas todos teem produzido bom resultado.

O purgante de que uso é mui simples; são papas de farinha de centeio com sal bastante; para vinte porcos d'um anno meio alqueire de farinha de centeio, e meia oitava de sal; deve dar-se de manhã antes de terem comido; a este purgante se tem a tempo juntado um punhado d'enxofre moido.

Sei d'algumas familias que usam do enxofre e com bom resultado; é deitado na lavadura.

Um dos motivos por que esta molestia é má de curar, é pela rapidez com que mata; sem outro algum indicio de mal, mais do que deixar de comer, está o animal morto no dia seguinte; são raros os que chegam ao terceiro dia, e se ahi chegam, dão esperanças de vida.

Não poderão estes remedios preventivos dar luz á sciencia para descobrir o curativo d'um mal que vae principalmente atacar a classe desvalida, e augmentar a sua miseria?

Pensem nisto os homens competentes, e o que tiver a fortuna de fazer essa descoberta terá feito á humanidade um serviço muito importante.

Eu lembraria ás camaras de todos os concelhos aonde grassar essa epidemia votem um premio a esse descobridor.

José Nunes da Matta.

PARTE OFFICIAL

MINISTERIO DAS OBRAS PUBLICAS, COMMERCIO E INDUSTRIA

Repartição de agricultura

Relatorio sobre a exposição de gado que teve logar no corrente anno em Villa Real

Ha oito annos que n'esta capital tem logar a exposição de gados, e não obstante conferirem-se premios aos expositores nem por isso augmentou o numero d'estes.

Parece que os agricultores e proprietarios nem pelo incentivo do premio são excitados a melhorar e dar o preciso desenvolvimento, especialmente á industria pecuaria, que tantos progressos tem feito em outros districtos do reino, e que em alguns concelhos d'este districto faz a sua principal riqueza.

Nos dias 14 e 15 de junho celebrou-se a exposição, na conformidade do decreto de 16 de dezembro de 1852, havendo-se com grande anticipação affixado os competentes editaes. No primeiro dia nenhum gado das especies bovino, ovino e suino compareceu, e no segundo apenas foram exhibidos dois cavallos e duas egoas, os tres primeiros exemplares de raça crusada luso-normanda e o quarto de raça portugueza Barrosã, e uma mula, sendo adjudicados o segundo e terceiro premio ao primeiro e terceiro numeros, e menções honrosas aos numeros segundo e quarto, como tudo consta dos mappas sob n.os 1 a 5.

Attribue-se geralmente a diversas causas a pouca vontade que revelam os creadores em comparecerem n'estas grandes reuniões industriaes, e nos differentes relatorios sobre este assumpto ellas teem sido expostas com clareza, sendo a mais forte e a principal, para que esta industria não possa attingir ao grão de aperfeiçoamento, que é para desejar, o pouco conhecimento que elles teem dos methodos das creações, e não haverem sufficientes prados naturaes e muito menos artificiaes, principalmente nos concelhos

Digitized by Google

ao sul do districto, em grande parte só proprios para a cultura da vinha.

Nos concelhos ao norte, como são os de Villa Pouca, Chaves, Botica, Val Passos e Mont'Alegre (á excepção do ultimo onde os terrenos são menos accidentados), e em que os prados abundam mais e em melhor qualidade, principalmente nas terras altas dedicam-se os lavradores á creação do gado, de que tiram grandes vantagens e resultados, como se vê do mappa n.º 6, e com quanto deem menos attenção ao apuramento das raças, nem por isso deixa esta industria de ser um manancial de riqueza para aquelles concelhos.

É certo, porém, que a industria pecuaria mesmo n'estes pontos do districto se acha pouco desenvolvida, o que é devido não só á molestia que tem atacado algumas especies de gado, como são a do lanigero e caprino, o que muito tem contribuido para desanimar os lavradores, mas tambem á necessidade de se reduzir á cultura, em consequencia do augmento da população, muito terreno baldio. Os montes que satisfaziam as necessidades de mil fogos, por exemplo, são hoje explorados por dois mil, de modo que algumas povoações teem-se visto em a necessidade de banir esta especie de gado.

Mas ao passo que estas especies declinam, progride a creação das especies bovino, cavallar, muar e suino, as quaes augmentam na proporção da população e portanto das suas necessidades.

O gado bovino é o que mais abunda n'estes concelhos, já porque sendo essencialmente agricolas, necessitam d'elle para o cultivo das terras, já porque encontram n'esta creação uma fonte de receita havendo até especuladores, que empregam os seus capitaes n'esta industria, dando gado a creadores com a condição de dividirem os lucros.

A creação de gado cavallar não se faz em tamanha escala, e a raça é pouco apurada, e se alguns exemplares mais famosos ainda apparecem devem-se á providencia que o governo adoptou em mandar alguns cavallos normandos para padreação. Entendo que se houvesse maior numero de bons cavallos e jumentos de padreação, a raça cavallar e muar dentro de poucos annos havia de ter um grande desenvolvimento, especialmente nos concelhos de Mont'Alegre e Chaves, porque ali os lavradores se mostram mais solicitos no tratamento do gado, para o que muito concorre sem duvida o serem aquelles terrenos mais abundantes de pastos.

A luserna, o trevo, e muitas outras sementes proprias para prados artificiaes, conhecidas e mui vulgarisadas em outros paizes, e mesmo no nosso, póde dizer-se que são quasi desconhecidas n'este districto, o que prova quanto a agricultura está ainda atrasada: os lavradores não se deixam da rotina seguida pelos seus avós e se pretendem mostrar-lhes os grandes progressos que nos paizes cultos ella tem tido, respondem que os seus antepassados viveram felizes e na abundancia com o systema ainda hoje seguido!

Nenhum paiz, pois, precisa tanto como este da poderosa intervenção do governo para dar o preciso impulso, desenvolvimento, e direcção aos trabalhos agricolas, e fazer conhecer os beneficios da sciencia n'este ramo o mais importante da riqueza do districto de Villa Real, e por isso seria muito conveniente que o governo remettesse algumas sementes para pastagens a fim de serem distribuidas pelos agricultores, isto em quanto se não póde levar effeito o estabelecimento de uma quinta modelo, o que é muito para desejar, e que eu instantemente solicito em favor dos interesses d'este districto, cuja prosperidade o governo tem tanto a peito para gloria sua e engrandecimento da monarchia.

Governo civil do districto de Villa Real, 10 de agosto de 1863.

O secretario geral servindo de governador civil

A. L. B. DE ALBUQUERQUE.

RELAÇÃO DOS EXPOSITORES PREMIADOS E QUE MERECEM MENÇÃO HONROSA

Francisco Xavier de Moraes Pinto, 2.º premio por um cavallo de raça crusada luso-normanda.

João Antonio Alves de Carvalho, 3.º premio pecuniario por uma egoa da referida raça.

Manuel José dos Santos Mello Junior, menção honrosa por um cavallo da mesma raça.

Antonio Teixeira Coelho de Miranda, mensão honrosa, por uma egoa de raça portugueza.

Digitized by Google

Exposição de gados no districto de Leiria

Ill.mo e ex.mo sr.

A junta geral d'este districto, na sua sessão ordinaria do corrente anno, resolveu alterar uma das suas anteriores deliberações ácerca do dia da exposição de gados, determinando que esta se fizesse no dia 8 de agosto de cada anno. N'esta conformidade celebrou-se já este anno a exposição districtal de gados no mencionado dia, cumprindo-me remetter agora a v. ex.ª os mappas A, B, C, D, E, segundo determina o artigo 21.º do decreto regulamentar de 2 de março de 1854.

Conforme o disposto no mesmo artigo, devo enviar a v. ex.ª um relatorio em que se exponham as occorrencias mais notaveis da exposição, o estado das creações e o aspecto que apresenta a industria pecuaria do districto.

Sendo este anno o primeiro em que presenceio a exposição de gados d'este districto, não posso estabelecer comparações com as dos annos anteriores, nem avaliar os progressos da industria pecuaria. Referindo-me porém ás actas das anteriores exposições e ao que presenciei n'esta, nem posso referir grandes progressos da mesma industria, nem ajuisar vantajosamente do seu estado actual. No emtanto, com relação á exposição do anno proximo passado, e referindo-me não só á respectiva acta, mas tambem ás testemunhas presenciaes, direi que a d'este anno se lhe avantajou muito em quantidade e qualidade nas exhibições da especie cavallar.

Na exposição de 1862 não compareceram individuos d'aquella especie de creação propriamente do districto, e na d'este anno já se apresentaram alguns specimens, não direi perfeitos, mas dignos de consideração e promettedores de futuro incremento. Refiro-me principalmente aos specimens apresentados pelo proprietario, lavrador e creador, da quinta do Vallado, o sr. Manuel Iglezia.

Nos mappas juntos encontra-se a collecção dos individuos apresentados pelo mesmo lavrador, concorrendo para premio; mas o que sobre tudo chamou a attenção do jury e do publico entendedor, foi o cavallo pae, que, não podendo concorrer a premio, sómente foi apresentado para representar as futuras esperanças do creador.—Era um cavallo hespanhol, de formas quasi perfeitas e corpo mais que mediano, acompanhado de duas egoas, como amostra d'aquellas que compõem as manadas do creador.—Os individuos concorrentes a premio, tanto os premiados como os não premiados, por parte do creador do Vallado, ainda não provinham do actual cavallo padreador, mas sim do cruzamento das egoas com um cavallo d'Alter, que já não funcciona e foi substituido pelo hespanhol a que me referi.

Se o creador Iglezia, tiver a constancia de conservar o typo, melhorando-o, sem o mudar, todos os annos, é de esperar consiga imprimir nas suas creações os caracteres geraes e uniformes que constituem uma verdadeira raça, circumstancia que até hoje tem faltado ás creações do Vallado, pela mudança quasi annual que faziam os antecessores d'Iglezia, dos individuos destinados á reproducção; tendo sido os paes successivamente hanoverianos — portuguezes — da raça de Alter e d'outras raças, escolhidos quasi ao acaso e sem descernimento.

É para lamentar que outros creadores, propriamente taes do districto, como os srs. Faustino da Gama, da quinta das Janellas, concelho d'Obidos—José Victorino, d'Alfeizerão, concelho d'Alcobaça—e Luiz Barbo Alardo, da Gandara, concelho de Leiria, não enviassem os seus productos da raça cavallar á exposição. A raça dos cavallos e muares da quinta das Janellas, já premiada em exposições anteriores, era uma das que já tinham tomado os caracteres de raça propriamente taes, sendo para sentir que este anno não fosse representada na exposição.—Mais para sentir tem sido, não só na exposição d'este anno, mas nas anteriores, a falta constante e inexplicavel d'amostras da raça d'Alfeizerão,—raça conhecida no districto, e mesmo no paiz, de qualidades estimaveis, e talvez a que apresenta maior numero de productos no mercado.

Em quanto ao gado muar foi a exposição d'este anno a mais mesquinha de quantas tem havido: nem um unico individuo se apresentou digno de consideração.

O districto, com excepção das muares das Janellas, do sr. Faustino da Gama, não tem creação regular d'esta especie; havendo apenas pequenos ensaios de cruzamento de burras com cavallos, e de

Digitized by Google

egoas garranas com burros ordinarios, que não passam de pequenas tentativas e especulações individuaes.

Deve porém observar-se que tambem n'este genero se antolha esperançoso o estabelecimento pecuario do Vallado, se o sr. Iglesia levar por diante os cruzamentos das suas egoas de corpo com um jumento hespanhol, bem proporcionado que apresentou, não como concorrente a premio, na têa da exposição.

Na especie bovina, o campo de Leiria apresentou bonitas vaccas de creação, das quaes foi uma premiada. Alcobaça tem, n'este genero, as honras da exposição, apresentando um touro, evidentemente de origem do Barrozo, bem configurado, pertencente ao creador João Pereira da Trindade.

A circumstancia do mesmo creador ter apresentado um individuo identico na exposição do anno proximo passado, mostra que a sua raça bovina mantem a sua constante superioridade.

Emquanto á creação ovina, é impropria do districto. De ha muito que os jurys das exposições deixam de consideral-a, convencidos de que seriam baldadas todas as tentativas de a melhorar.

A raça suina, que nos annos anteriores constituia a parte mais distincta das exposições em Leiria, falhou completamente na exposição d'este anno. Faltaram as amostras do Souto Sico, do creador Antonio Lopes, do concelho de Leiria, o que é para lamentar, tanto mais quanto me consta que, longe de ter decahido, a raça vae cada vez adquirindo melhores proporções.

Em geral a exposição de 1863, superior ás de 1862 e 1861, ficou abaixo das de 1860 e anteriores, segundo sou informado, muito principalmente nas amostras do gado cavallar e muar.

Portanto se o estado da industria pecuaria n'este districto não é assás lisongeiro, tambem não é para desanimar a respeito de todas as creações, com excepção da ovina, que se dá muito mal no districto, ou seja por falta de pastagens, como julgo mais provavel, ou seja por falta d'aptidão do terreno. Esta falta de pastagens cresce diariamente ao passo que a agricultura vae ganhando mais terreno, e por fim ha de vir a ser um grande obstaculo ao desenvolvimento d'esta, se os lavradores não começarem a tratar de prados artificiaes e a applicar mais alguma attenção ao fabrico e aproveitamento dos estrumes.

Deus guarde a v. ex.ª.—Leiria, 2 de novembro de 1863.—Ill.mo e ex.mo sr. ministro e secretario d'estado dos negocios das obras publicas, commercio e industria.—O conselheiro, governador civil, *Albino d'Abranches Freire de Figueiredo.*

RELAÇÃO DOS INDIVIDUOS PREMIADOS, E QUE MERECERAM MENÇÃO HONROSA

Manuel Iglesias, de Lisboa, 3.º premio pecuniario por um cavallo de raça portugueza.

Padre José do Amor Divino, de Alcobaça, 3.º premio pecuniario por um cavallo de raça portugueza.

José Barbosa Pinto e Vasconcellos, de Leiria, menção honrosa, por um cavallo de raça portugueza.

Manuel Iglesia, de Lisboa, menção honrosa, por um cavallo de raça portugueza.

João Pereira Trindade, de Alcobaça, 2.º premio pecuniario, por um boi de raça portugueza.

Maria Beirôa, de Coz, 3.º premio pecuniario, por um boi de raça portugueza.

Joaquim Lopes, dos Marinheiros, 3.º premio pecuniario, por uma vacca de raça portugueza.

Joaquim de Oliveira Feijão, de Leiria, 3.º premio pecuniario, por uma vacca de raça portugueza.

Antonio Pereira Gomes, de Alcobaça, 3.º premio pecuniario, por um jumento de raça portugueza.

José Francisco Barbeiro, da Boa Vista, 2.º premio pecuniario, por um porco de raça portugueza.

Manuel Luiz Rei, de Leiria, 2.º premio pecuniario, por uma marrã de raça portugueza.

José Francisco Barbeiro, da Boa Vista, 3.º premio pecuniario, por um porco de raça portugueza.

PARTES VETERINARIAS

Districto de Beja

PARTE TRIMESTRAL DO ESTADO SANITARIO DOS GADOS, PERTENCENTE AO 4.º TRIMESTRE DO ANNO DE 1863.

Durante este trimestre grassaram nos gados d'este districto muitas doenças, al-

Digitized by Google

gumas com o caracter enzootico e outras com o epizootico.

No gado cavallar e muar não se manifestaram doenças graves, unicamente appareceram alguns casos de affecções das vias respiratorias, e mesmo estes foram pouco frequentes.

No gado bovino, durante o mez de outubro, deram-se muitos casos de hematuria palustre principalmente nos concelhos da Cuba e Beja, e de baceira nos de Castro Verde e Almodovar; d'esta doença e de carbunculo symptomatico tambem appareceram alguns casos em manadas do concelho de Beja; mas certas medidas que os lavradores adoptaram, obstaram a que os estragos fossem grandes. Além d'estas doenças manifestaram-se alguns casos de affecções benignas do apparelho respiratorio e do gastro-enterico; mas durante o mez de novembro e dezembro o estado sanitario d'este gado foi bom.

No gado lanigero grassaram differentes doenças, entre estas a cachexia aquosa (papo), foi a que primeiramente se manifestou; os rebanhos dos concelhos d'Almodovar, Ourique e Odemira foram os que apresentaram casos de tal doença.

Em Almodovar tambem se deram alguns casos de bexigas; mas esta doença tanto n'este concelho como no de Moura, aonde tambem grassou, não atacou grande numero de individuos e em virtude d'esta circumstancia as perdas foram pequenas.

Em novembro manifestou-se no gado lanigero do concelho da Cuba uma doença que os pastores e lavradores d'aquelle concelho denominaram *vasquilha*.— Esta doença apresentou o caracter episootico e invadiu não só os rebanhos d'este concelho, mas alguns dos que são apascentados nos concelhos da Vidigueira, Alvito, Aljustrel e Beja;—o numero de rezes que ella já victimou não é inferior a 2:000; mas, segundo nos consta, durante a 2.ª quinzena de dezembro os casos de vasquilha, foram menos frequentes do que até então, principalmente nos rebanhos aonde foram postas em pratica as medidas, que por annuncio d'esta Intendencia, aconselhámos aos possuidores de gado lanigero.

No gado caprino appareceram casos de uma affecção herpetica a que alguns pastores dão o nome de *gafeira* e outros denominam *pelleira* e foi em rebanhos dos concelhos de Almodovar, Ourique e Odemira que elles se deram; mas em novembro, já esta doença ali não grassava.

O gado suino tambem foi acommettido por algumas doenças. Nos concelhos d'Alvito e Vidigueira appareceram casos de carbunculo symptomatico, a que dão aqui o nome de *lobado*, mas esta doença fez poucas victimas e manifestou-se esporadicamente. Nos concelhos de Moura, Odemira e Beja, appareceram casos de uma doença a que diversos lavradores e pastores deram a denominação de *ruiva*; tivemos occasião de observar alguns animaes affectados de tal doença, e reconhecemos n'elles a existencia de uma gastro-enterite; grande numero de individuos foram acommettidos por esta doença e nos bacoros tem occasionado mortalidade consideravel; porém consta-nos que no concelho de Moura já ella não grassa e que no de Beja tem ultimamente apparecido pequeno numero de casos.

Não podemos duvidar de que, as circumstancias atmosphericas, que tiveram logar durante este trimestre, influiram no apparecimento de quasi todas as doenças citadas n'esta parte; mas não nos resta duvidar de que o regimen adoptado pelos creadores de gado d'este districto para algumas especies domesticas, a falta de cuidados hygienicos, e o não pôrem em pratica certas medidas preventivas, influe gravemente para que taes doenças occasionem grande mortalidade e que esta seria muito menor, e em alguns rebanhos mui pequena, se os lavradores, não confiando tanto na benignidade do tempo, regularidade das estações e no producto espontaneo do solo, tratassem de abrigar convenientemente os gados, dar-lhes boa agua e quantidade sufficiente de bom alimento, e adoptassem a pratica de boas regras hygienicas.

Algumas modificações nas praticas que os creadores de gado aqui adoptam de que já temos fallado algumas vezes, e que pouco alteram os systemas de cultura até agora seguidos n'este districto, certamente dariam em resultado, além d'outras vantagens, a de não apparecerem tão frequentemente e em épocas certas, como tem acontecido, differentes doenças que grassão aqui, algumas enzootica, outras epizooticamente.

Mas emquanto taes praticas não forem alteradas convenientemente não deixaremos de vêr os rebanhos serem assolados por differentes doenças — hoje a zasqui-

Digitized by Google

lha — ámanhã o papo — depois a baceira —mais tarde a amarilha, etc. — isto no que toca ao gado lanigero; no gado suino, da mesma fórma appareceram muitas doenças, e no gado vaccum aconteceu o mesmo; unicamente o gado cavallar e muar, em virtude do regimen a que está submettido, não apresentará tantas alternativas no estado sanitario como nas outras especies se dão.

Esperaremos que os lavradores acreditem no que alguem missionariamente lhes prégа, para termos a satisfação de dizer que a industria pecuaria d'este districto, avançou um grande passo no caminho do progresso, o qual necessariamente obrigará a industria agricola a avançar outro no mesmo caminho.

Intendencia pecuaria do districto de Beja 12 de janeiro de 1864.

O intendente de pecuaria
GUALDINO A. GAGLIARDINI.

Parte do estado sanitario dos gados do districto d'Angra do Heroismo

(DO 1.º D'OUTUBRO A 31 DE DEZEMBRO DE 1863)

Gado cavallar. — Constando-me qne nas freguezias do norte da Ilha Terceira, se manifestava em alguns poldros, especialmente nos de seis a doze mezes, uma doença que affectava particularmente os membros posteriores, tolhendo-lhes os movimentos, procurei conhecel-a e estudal-a, a fim não só de aconselhar os meios curativos, os hygienicos e prophylacticos no caso de epizootia, mas tambem por me cumprir relatal-a na parte trimestral que hoje envio ao ex.mo conselho veterinario.

Tive pois occasião de vêr alguns dos animaes atacados, e com quanto fosse mais pronunciada a doença nas articulações dos membros posteriores, em nenhum d'elles deixei de notar signaes identicos ainda que menos avultados nas articulações dos membros thoraxicos.

Era a arthrite aguda bem distincta que invadia as articulações dos poldros, e que tendo mesmo chegado em alguns a apresentar-se com symptomas locaes assustadores, nem por isso era funesta a sua terminação, sendo aliás de uma longa duração os estragos consequentes d'aquella enfermidade.

Nos tres doentes que observei, não houve complicação alguma fatal; os desarranjos cerebraes que se notam muitas vezes acompanhando a arthrite, complicando-a e imprimindo-lhe um caracter maligno bem pronunciado, foram aqui desconhecidos; havia apenas, mas só alguns dias após a invasão, a constipação de ventre, que ainda mesmo não sendo atalhada, se desvanecia em pouco tempo; a metastase sobre os orgãos thoraxicos, perigosissima em todos os casos pela nobreza das partes insultadas, tambem não veio mostrar seus effeitos maleficos.

Por alguns habitantes d'aquellas freguezias soube que animaes arthriticos totalmente abandonados e lançados nos baldios, ali foram encontrados ao fim de tempos, em perfeito restabelecimento.

A fórma por que havia terminado a arthrite nos doentes assim abandonados, foi o que se me tornou difficil discernir d'um lance, ao vêr alguns dos animaes curados; a resolução no estado em que os animaes eram lançados para o campo e attenta a escassa alimentação verde que havia n'aquella época, não podia de sorte alguma ser seguida de felizes resultados; era em um periodo já muito adiantado da molestia que os animaes eram desprezados, a resolução devia por força ser fatal, pois que meio algum era empregado em augmentar as secreções naturaes, o que com certeza poderia trazer excellentes resultados, não acontecia isto, então não era a resolução que havia terminado a doença.

A suppuração deixava traços que só em muito tempo se tornariam irreconheciveis; eu vi os animaes curados muito pouco tempo depois de tirados do baldio e não me foi possivel notar perto das articulações signal algum de tal terminação; havia pois alguma coisa de extraordinario na terminação d'esta enfermidade e na verdade, tendo presenciado na minha clinica, por differentes vezes, animaes atacados de arthrite, nunca encontrei um só no qual a terminação se manifestasse por egual fórma.

Era a suppuração, não local, mas representada por fortes erupções cutaneas, que já mal se deixavam reconhecer, em consequencia do pello espesso e longo que cobria os animaes, mas que o attento e minucioso exame descobria; e com effeito ao apartar o pelle, especialmente no ventre e peitoral, viam-se ainda muitas manchas negras e algumas crostas farela-

Digitized by Google

ceas que se despegavam facilmente, deixando em seu logar nodoas eguaes áquellas. Será possivel que a arthrite termine muitas vezes d'esta sorte, quanto a mim foi a primeira vez que a vi assim findar.

Disse que os estragos consequentes da arthrite eram de longa duração e em verdade os animaes curados d'aquella affecção, por longo tempo se conservam atonicos, e não obstante ser-lhes ministrada alimentação abundante e nutritiva que elles comem de bom grado, nem assim as forças se lhe relevam, ou o lustro e nedielhes apparece; são necessarios mezes parz completamente voltarem ao seu estada normal.

De tres animaes enfermos que tratei, dois restabeleceram-se, simplesmente com a applicação continuada dos purgativos aloeticos e topicamente as fricções resolutivas, o terceiro pertencia a um montanhez que ao segundo dia de tratamento, preferiu confiar á natureza, os cuidados de restituir-lhe são e perfeito o poldro affectado, e communicou-me que o havia deitado para o logradouro publico, d'onde esperava, a exemplo dos antecedentes, colhel-o ao fim de tempos.

Uma predisposição geral dos poldros para contrahirem o arthrite e a excessiva humidade das localidades onde ella se mostrou, parecem ter sido as causas predisponente e occasional do seu desenvolvimento.

Além d'esta enfermidade, appareceram nos mezes de outubro e novembro nos animaes cavallares, alguns caaos de pneumonia. O frio humido que grande parte do anno actua sobre estes animaes, predispõe-nos a contrahir a pneumonia: basta a rapida mudança d'um animal, d'uma cavallariça quente para o ar assim frio e carregado de humidade, para que bruscamente desabroche aquella molestia.

Dois cavallos atacados succumbiram, tendo-lhes comtudo sido applicado o tratamento indicado, com especialidade as sangrias e os revulsivos externos; as applicações internas do emetico, laxantes e outros meios preconisados foram de nenhum effeito n'aquelles dois doentes; alguns outros foram curados e cumpre-me agora dizer que tirei excellente partido dos sudorificios empregados logo no começo da phlegmasia. Foram estas as doenças mais notaveis que n'esta quadra se manifestaram no gado cavallar.

Gado bovino. — Robusto e saudavel, o gado bovino encontra as causas occasionaes da maior parte das suas doenças, nos tratos máos a que o sujeitam.

Animaes que ainda bem não teem completado os tres annos, são já muitas vezes obrigados a tiragens avultadissimas, tendo deficiente alimentação e essa mesma nos campos, expostos a todos os rigores do tempo e de todas as estações.

É raro que o lavrador recolha ao menos na força do inverno o seu gado exhausto de forças, sem alimentação sufficiente e incapaz de todo o serviço; são muitas doenças o effeito de taes abusos, entre ellas a que ultimamente se tem mostrado em mais larga escala, é a que vulgarmente denominam magrãa. Ainda me não foi possivel proceder a autopsia do cadaver d'um d'estes animaes, por ter acontecido pertencerem a habitantes de freguezias muito afastadas da cidade, o que faz que eu ignore o dia em que possa praticar aquelle exame, tenho porém colligido nos symptomas até aqui observados em alguns doentes que a enfermidade sujeita, não é outra cousa senão a peripneumonia chronica. Todo o tratamento é geralmente infructuoso, a doença progride e termina quasi sempre pela morte.

Espero a primeira occasião para proceder a investigações mais profundas sobre tal assumpto e poder então com mais certeza descrever a magrãa do gado bovino.

Gado suino. — Dois casos de laryngite gangrenosa que observei em outubro, fizeram-me suspeitar que enzootica ou epizooticamente se ia desenvolver aquella phlogose; até ao presente não sei que mais algum se apresentasse, fazendo-me por esse facto desvanecer todas as minhas suspeitas.

Dos dois atacados, um succumbiu ao quinto dia, o outro estava restabelecido no fim do duodecimo.

Proscrevi a sangria em ambos os casos por encontrar já adiantada a invasão da molestia; a cauterisação actual em roda da garganta, foi de todos os meios o que julguei mais efficaz para a cura da angina maligna, appliquei-a aos dois doentes, e penso que ao seu bom exito se deve a cura d'um d'elles.

O pouco cuidado na limpeza das pocilgas e os alimentos avariados com que querem alimentar os porcos, originam facilmente esta enfermidade; aqui deram-se

Digitized by Google

ambos os principios anti-hygienicos; não hesito pois em trazel-os como causas principaes.

Gado ovino. — O pequeno numero de rebanhos que conta esta ilha não tem durante este trimestre apresentado alteração alguma, em seu seu estado sanitario, digna de mencionar-se.

Intendencia de pecuaria do districto de Angra do Heroismo, em 31 de dezembro de 1863.

O intendente de pecuaria

JOSÉ MARIA LEITE PACHECO

CHRONICA AGRICOLA

LISBOA 5 DE FEVEREIRO

Em Portugal a industria agricola exerce-se, como em toda a parte, por differentes systemas, mas entre nós os principaes são os seguintes:

1.° *Systema directo, propria lavra.* — O proprietario agricultа os seus bens por conta propria.

2.° *Systema indirecto, arrendamento.* — O proprietario cede ao agricultor os seus terrenos, para este os cultivar por sua conta, pagando-lhe durante o tempo, que se estipula, uma renda determinada.

3.° *Systema mixto, parceria.* — É uma sociedade, entre o proprietario, e o cultivador, regulada por convenções particulares, que variam, segundo os usos, e a fertilidade dos terrenos.

4.° *Systema emphyteutico.* — É um contracto, que tem por base a divisão do dominio, em directo, e util, mediante uma pensão, que o colono paga ao senhorio.

Todos estes systemas teem vantagens, e inconvenientes, uns mais, e outros menos; sendo incontestavel, que do aperfeiçoamento d'elles está dependente o progresso da industria agricola; e por isso seria de alta conveniencia, que se estudassem todas as questões, referentes a este importantissimo assumpto. Parece-nos, que o melhor meio era abrir um inquerito na capital de todos os districtos administrativos, perante as respectivas sociedades agricolas.

Mas em quanto o governo não tomar a iniciativa sobre este objecto, convidamos a imprensa periodica, pedimos-lhe encarecidamente, que apoie este intento, se o julgar digno da sua attenção; e para este effeito temos a honra de lhe offerecer o seguinte programma, a fim de que limitando as questões a pontos communs, melhor se possam depois apurar os resultados da discussão.

1.° *Systema directo, propria lavra*
2.° *Systema indirecto, arrendamento*
3.° *Systema mixto, parceria*
4.° *Systema emphyteutico*

} Vantagens, inconvenientes, e meios de aperfeiçoamento de cada um d'estes systemas.

Não havendo esperanças do espontaneo desapparecimento da molestia das vinhas, repetem-se as experiencias, activam-se os estudos, e as observações, com o intuito de descobrir algum especifico, que se avantaje ao emprego do enxofre. Até hoje tem sido baldados todos ós esforços, e o enxofre é ainda o principal agente da destruição do terrivel oidium.

Todavia resulta das experiencias, tentadas em França, que o enxofre sublimado, ou flor de enxofre, é muitas vezes infiel, pelas falsificações de que é susceptivel. Para evitar este inconveniente servem-se do enxofre em pedra, reduzido a pó fino. Alguns misturam-n'o com gêsso, e os factos abonam as vantagens desta mistura. Ultimamente tem-se empregado o enxofre bruto, misturado com o carvão de pedra, na proporção de 75 de enxofre, e 25 de carvão, fazendo com estas duas substancias um pó quasi impalpavel.

Este pó adhere melhor ás cepas, e não é levado pelo vento, e pela chuva, como acontêce ao simples enxofre. Assevera-se que as uvas preservadas com esta mistura não communicam ao vinho o gosto tão pronunciado ao gaz sulphydrico, como as que sam tratadas sómente com o enxofre. Outro facto egualmente notavel é que a influencia d'esta preparação é muito mais salutar para as vinhas do que a do simples enxoframento.

Estes resultados foram verificados por uma commissão, nomeada pela sociedade de agricultura do departamento da Gironda, para examinar o processo de Coulet e Chausse, inventores da mistura do carvão de pedra com o enxofre.

Vae realisar-se uma exposição internacional, franco-hespanhola, em Bayonna, no fim de julho do corrente anno de 1864. É uma exposição mixta de produ-

Digitized by Google

ctos agricolas, industriaes, e artisticos. O seu principal aspecto será o viticola.

O governo francez deu ordem para que, na proxima creação do sirgo, se ensaiasse o remedio descoberto por um veneziano, para a cura da *pebrina*, molestia, que está causando enormes estragos na seri-cultura. Segundo refere mr. Barral, director do *Jornal d'Agricultura Pratica*, o ensaio não merece a pena, porque o remedio é já conhecido, e consiste no emprego da fuligem reduzida a pó fino e secco, e applicada, entre a segunda, e a terceira muda, no intervallo, que separa as duas comidas dos bichos da seda.

Alèm das epidryadas, ou molestias dos vegetaes, já conhecidas, apparece agora mais outra, atacando as betterrabas, na França, e na Allemanha. Ha indicios de que seja devida ao desenvolvimento de uma planta da familia das algas, no interior da parte carnosa das betterrabas.

Depois dos aguaceiros, com que se estreou o corrente anno, voltou o vento para o quadrante do norte, ameaçando-nos com vento secco, e frio. Se assim continuar veremos perdidas as esperanças de colheitas abundantes, que tão precisas eram, para nos emanciparmos da necessidade de supprimentos estrangeiros.

Agora se vê o engano em que viviamos, quando acreditavamos, que o reino colhia pão para si, e para exportar. Eram os cereaes do reino visinho, que entravam pela raia a procurar os nossos mercados. E quanto mais leis de prohibição e repressão do contrabando nós promulgavamos, maior copia de cereaes entrava.

Temos ouvido, e lido vehementes declamações contra o tratado de 1810, que nós fizemos com a Inglaterra. O tratado era mais com a Hespanha, do que com Portugal, que servia de ponte, por onde deviam atravessar as fazendas inglezas. Era exactamente o que nos convinha n'aquelle tempo, em que a separação do Brazil era já inevitavel. Os inglezes fizeram de Portugal o instrumento de seus interesses mercantis; nós é que não soubemos aproveitar-nos do ponto vantajoso, em que elles nos collocáram, para organisarmos o nosso commercio continental, visto que o transatlantico estava a perder-se de dia, para dia.

Ao ponto que abriamos os portos de mar aos inglezes, deveriamos abrir os de terra aos hespanhoes; uns e outros que viessem a Portugal permutar os seus productos. A cada companhia de carabineiros que a Hespanha levantasse, deveriamos nós abolir uma alfandega da raia. Assim fariamos de Lisboa o maior emporio da Europa.

Perdemos essa occasião como já haviamos perdido as vantagens, com que podiamos neutralisar em 1703, os inconvenientes do tratado de *Methuen*, a que se refere Scherer, nas seguintes observações: «As consequencias desastrosas, que d'ahi provieram a Portugal, estão fóra da questão: todavia é certo, que não teriam a mesma gravidade, e que poderiam ser neutralisadas, se o paiz não tivesse degenerado, e o governo não fosse incapaz.» Hist. do Com. T. 2.ª pag. 174.

O ultimo golpe na grandeza economica de Portugal, e que ainda verte sangue, foi dado pelas leis prohibitivas do commercio de cereaes. Lisboa é o porto que estava talhado para ser o celleiro da Europa, formado pelos cereaes de Hespanha, e pelos de todos os outros paizes, a quem a Europa os consome. Os hespanhoes vendo a nossa invencivel pertinacia fizeram as suas estradas, e os seus canaes, e assim se emanciparam da nossa dependencia; os francezes estabeleceram os seus depositos em Marselha, e os inglezes achando o Tejo fechado, arranjaram-se como poderam; e nós contentamo-nos de recitar os canticos dos nossos poetas admirando as maravilhas do Tejo, o que na verdade é muito grato ao orgulho e á vaidade nacional, mas que não faz baixar o preço dos generos de primeira necessidade; o povo não se sustenta com imagens poeticas, nem se entretem com lindos versos, quando tem fome.

R. de Moraes Soares.

Como se agita a questão do monopolio do tabaco, julgamos que vem a proposito os seguintes esclarecimentos historicos.

Tabaco (*nicotiana tabacum*, L.) planta da familia das solaneas, originaria das Antilhas, ou da America meridional, e introduzida na Europa pelos hespanhoes, no meiado do seculo XIV. Como ninguem ignora, o emprego das folhas d'esta planta tem-se tornado universal, pouco a pouco. Para o mesmo fim, tambem se cultivam, mas pouco frequentemente, pelo menos na Europa, muitas outras especies congeneres,

Digitized by Google

como são, a *nicotina rustica*, a *macrophylla* e a *angustifolia*.

Bem como outras plantas solaneas, as nicocianas teem propriedades ao mesmo tempo narcoticas e drasticas. Outr'ora o uso medicinal do tabaco foi preconisado como uma panacêa; actualmente tem cahido em desuso, por se conhecer que é mais perigoso do que util, excepto nos casos de asphixia: o fumo do tabaco, ministrado aos afogados, por meio de um apparelho conveniente, torna-se muitas vezes um estimulante muito efficaz.

Quando Christovão Colombo chegou, pela paimeira vez, á illha de Cuba, no mez de outubro de 1492, encarregou dois homens da sua equipagem de explorar aquelle paiz.

« Estes exploradores encontraram no caminho, diz Colombo no seu diario, um grande numero de indios, homens e mulheres, que tinham na mão um pequeno tição aceso, feito de ervas, cujo perfume elles aspiravam, como é uso d'aquelles indigenas. »

O bispo Bartholomeu de las Casas, contemporaneo de Colombo, diz na sua *Historia geral das Indias*, que o tição mencionado por Colombo, « é uma especie de tubo cheio de uma erva pura que os Indios accendem por uma das extremidades, e que chupam pela outra, aspirando o fumo. Estes tubos erão denominados *Tabacos* pelos indios. » E é tambem este nome que os habitantes de Havana dão actualmente aos charutos.

O tabaco foi introduzido na Europa no começo do seculo XVI. Em 1518, Cortez remetteu a Carlos V sementes d'esta planta.

Quarenta annos depois, pelo anno de 1580, João Nicot, embaixador do rei de França junto ao rei de Portugal, tendo recebido de um negociante flamengo, que voltára da America, a erva que produz o tabaco, a apresentou ao gram-prior, quando chegou a Lisboa, e quando voltou para França a apresentou a Catharina de Medicis. A rainha poz esta erva em voga, e a moda a recebeu com grande furor.

Então chamou-se a esta planta *nicociana*, do nome do embaixador, e tambem foi conhecida pela denominação de erva do gram-prior, e pela de erva da rainha. O cardeal de Santa Cruz, nuncio em Lisboa, e Nicolau Tornabon, legado em França, a introduziram em Italia onde tem o nome de erva de Santa Cruz, e d'erva de Tornabon. Esta planta tambem foi conhecida pelo nome de *buglossa antarctica, erva santa, ou sagrada, jusquicame do Perú*, etc.

Emquanto durou a primeira impressão que o tabaco produziu, attribuiram-se-lhe as mais maravilhosas virtudes; curava todos os males. A este respeito acha-se na *Tabacologia* de Neander, philosopho-medico, impressa em 1622, um epigramma curioso, que sentimos não poder aqui mencionar.

Mas se o tabaco teve os seus panegyristas, tambem teve detractores; e quando o enthusiasmo que elle tinha excitado se acalmou, quando soffreu um exame severo, chegou a ter inimigos. Os medicos se levantaram violentamente contra elle: d'este numero foi o celebre Fagon, que, para embaraçar os progressos do contagio, fez sustentar uma these publica: — « *Ergo ex tabaci usu frequenti vitae summa brevior.* »

Infelizmente para o successo da causa que elle defendia, que era rejeitar energicamente o uso do tabaco, o collega que o substituiu na presidencia da discussão d'esta these, teve na mão, durante toda a sessão, uma caixa de tabaco, d'onde amiudadas vezes tomava um pitada.

Por opposição a esta these pode-se citar uma outra: « *Non ergo nocet cerebro tabacum.* »

O rei de Inglaterra, Jacques I publicou um libello contra o tabaco. Na Italia o papa Urbano VIII excommungou todos aquelles que ousassem tomar tabaco no templo do Senhor. D. Bartholomeu de la Camara, bispo de Salamanca (1633) prohibiu aos padres o uso do tabaco antes da missa e duas horas depois. Alem disto prohibiu ao clero e aos parochianos o tomar tabaco no templo, sob pena de excommunhão maior, e mil maravedis de multa por cada vez.

Em França no começo do seculo XVIII os curas em suas predicas, trovejavam frequentemente contra aquelles que perturbassem o officio divino com a bulha que faziam pulverisando o tabaco. N'esta época os tabaquistas traziam em logar de caixa, um pedaço de tabaco, em uma especie de raspadeira para o pulverisar quando o queriam aspirar.

O sultão Amurat V condemnou á morte os tabaquistas; o czar da Russia e o shah da Persia prohibiram o uso do tabaco nos

Digitized by Google

seus estados, sob pena de perda do nariz, querendo, de certo, punir o crime, cortando a parte culposa.

É sabido que na Russia ainda hoje, os velhos crentes se absteem do uso do tabaco.

Hoje que o uso do tabaco se acha tão espalhado; que o charuto se encontra por toda a parte; que as mulheres, mesmo as mulheres de Pariz, se atrevem a fumar um cigarro; o tabaco não está ainda completamente amnistiado, e mr. Achilles Richard, professor da faculdade medica, repete no seu curso, que em Inglaterra se conhece pelas estatisticas, que de dez pessoas que morrem phtisicas, oito faziam uso do tabaco.

O tabaco toma-se em fumo, pela boca; em pó pelo nariz; em folha, pela boca (mascando).

O habito de fumar não se adquire se não a preço de um noviciado pouco animador. A primeira vez que se fuma, sentem-se symptomas de envenenamento, vertigens, dores de cabeça, vomitos, nauseas, anniquillamento completo de sensibilidade. Estes symptomas desapparecem pouco a pouco, quando ha a coragem de repetir esta prova.

O tabaco em pó toma-se, ou só pelo prazer de aspirar uma materia odorifera, ou para causar uma excitação directa e muitas vezes renovada.

É um prazer facil de gosar, que não exige preparo algum, e que nenhuma perda de tempo causa.

O uso do tabaco, mascando, é menos geral. É um habito só proprio de maritimos, porque o uso do cachimbo lhes apresenta muita difficuldade no mar largo, e além disto não é permittido ir com cachimbo aceso ao castello da popa, ou ao interior do navio. Este habito tambem é proprio dos homens do povo, porque é menos caro do que o cachimbo.

A peior maneira de usar do tabaco é mascando.

(Dictionaire de conservation.)

FOLHETIM RURAL

João de Deus

HISTORIA DE UM ENGEITADO

Capitulo I

Corria o mez de novembro de 1804, e os ventos desencadeados traziam grossos chuveiros dos lados do sul, dando á noite um aspecto medonho. Ai! tio Aniceto, que a noite está tão escura como a aza de um corvo, não se vê nem uma só estrella no céo! E as nossas ovelhinhas, como estarão ellas com este frio, e com esta chuva; e se agora viessem os lobos? Tu não tens somno, João? Eu não, tio Anacito. Então reza as tuas orações, e não te ponhas a dar á lingua, que eu quero descançar; bem sabes que andei a lidar todo o dia, e agora pede-me o corpo dormir.

O tio Aniceto era um velho de 70 annos, endurecido nos trabalhos do campo, e por isso ainda vigoroso. Todos os seus visinhos o respeitavam pela sua bondade, e pela sua longa experiencia nas coisas da vida; tinham-n'o, como o mais entendido d'aquellá redondeza, em materias de lavoira, e principalmente no tratamento do gado lanar. Quando entrava alguma doença nos rebanhos, o tio Aniceto, de Baldanta, era chamado, e ninguem deixava de ter muita fé nos remedios, que elle applicava, e nos conselhos, que elle dava, tendentes a prevenir as molestias dos animaes. Era casado com a tia Hilaria Pires, mulher tambem já entrada em edade, e muito estimada da visinhança, como a melhor creatura do logar. João de Deus era um pequeno de 8 annos de edade, exposto, que os velhos haviam levado para a sua companhia desde a edade de 3 annos e a quem muito queriam, não só porque não tinham filhos nem parentes chegados, mas ainda muito mais, porque João de Deus era uma creança muito amoravel, muito viva e engraçada.

Moravam elles na pequena aldeia de Baldanta, situada a menos de meia legoa ao noroeste da Villa de Chaves, na provincia de Tras-os-Montes; e posto que tivessem uma insignificante fortuna, em bens de raiz, viviam na abundancia, porque o tio Aniceto, como diziam os seus visinhos, de dois fazia vinte. Umas leiras de pobres terras de centeio, que apenas levariam vinte alqueires de semeadura, uma hortasinha, e uma vinha, em que colhiam uma pipa de vinho, era tudo o de quanto se compunha o seu fundo rural. Além disto tinha o tio Aniceto uma burrinha, e um rebanho de cem ovelhas, que era a flor dos rebanhos das terras de Chaves. Dois soberbos cães de gado, as gallinhas da tia Hilaria Pires, dois porcos e um pequeno colmeal, completavam o inventario dos te-

Digitized by Google

res e haveres d'aquella virtuosa e feliz gente. Os visinhos mais abelhudos rosnavam que os velhos tinham os seus vintens.

È costume n'aquelles sitios *acnncellar as terras;* quer isto dizer, que, em vez de uma rede, como n'outras partes usam, ali tem uns cancellões de madeira, amoviveis de uns para outros logares, que armam e desarmam com umas estacas de páo, formando assim uma especie de curro, dentro do qual encarceram de noite as ovelhas, para estrumarem as terras. Chamam a isto cancellada, que empregam com o mesmo fim, que n'outras terras se servem do redil.

Sobre o taboleiro de um carro constituem uma barraca de madeira, forrada, e coberta de palha, a que chamam *carroça*. Collocam-n'a junto da cancellada, e ali ficam os pastores de noite, para guardarem os rebanhos. Pelo lado da dianteira a carroça é tapada, e aberta pelo lado de traz. Quando o vento vem do sul, voltam a bocca da carroça para o norte, e contrariamente, quando o vento sopra d'este lado.

Era dentro da carroça que se achava o Aniceto, e o pequenito João de Deus; o velho principiava a dormir, e João de Deus rezava a quantos santos e santas havia no céo.

N'este tempo os cães, que dormiam por debaixo do pavimento da carroça, sairam espavoridos, e como a vedeta, que dá signal da approximação do inimigo, assim elles se apressaram a advertir o dono de alguma novidade. João de Deus que tambem estava á lerta acordou o tio Aniceto. Que queres tu, João? Ó tio Aniceto, o Leão e a Barbuda não sei o que presentiram, que deitaram ali para o lado da estrada, e ouça, como elles arremettem! Serão os lobos? Não aquillo é gente, redarguiu o velho. Os cães vinham ladrando, e retirando, e o tio Aniceto deitando a cabeça fóra da carroça, logo reconheceu que se não havia enganado. Não gosto nada d'estas visitas, disse elle, por entre os dentes. Quem teremos nós... Eu tenho tanto medo, tio Aniceto... Medo de que, João? Eu sei lá... A gente só deve ter medo de Deus, que nos póde castigar, ouves João? O tio Aniceto tornou a deitar a cabeça de fóra da carroça assobiou, e chamou pelos cães, que logo obedeceram, entrando na carroça para testemunharem que cumpriam á risca as ordens que se lhes davam, mostrando-se ao mesmo tempo dispostos para repellir qualquer violencia contra a vida ou fazenda de seu dono.

O tio Aniceto, agarrando de uma fouce roçadoura encabada n'um varapau, saltou fóra da carroça, dizendo, João, tu fica ahi dentro. A poucos passos da carroça, estava um vulto, que a escuridão da noite não deixava distinguir. Quem é que está ahi? perguntou o tio Aniceto. Gente de paz, respondeu o vulto, com uma voz tremula, e supplicante. Então que quer? Valha-me, pelo amor de Deus, n'esta grande afflicção. Mas que quer que eu lhe faça? Acuda-me, que me querem prender. Pois venha cá para dentro da carroça, que se não póde parar cá fóra com a chuva, e com o frio. Quando o tio Aniceto ia a voltar para entrar na carroça, encontrou de trás de si o João de Deus mettido entre o Leão e a Barbuda, agarrando-os pelo pescoço. Para que saiste cá fóra, João? Pois eu não havia de acompanhal-o, tio Aniceto, e se lhe acontecesse algum perigo? Valha-te Deus, pequeno... O tio Aniceto entrou, com o Joãosinho, para dentro da carroça, petiscou lume, e accendeu uma lanterna, e chamando pelo desconhecido, mandou-o subir tambem para dentro. Era um forte rapaz de 18 a 20 annos, descalço, sem chapéo, e sem um fio enxuto, na roupa que vestia.

Dispa essa roupa, e embrulhe-se n'essa manta, e diga lá o que lhe aconteceu, e que quer de mim. Apenas o tio Aniceto pronunciou estas palavras o desconhecido começou a chorar como uma vide, soluçando sem poder articular palavra. Pois um homem, como vossê, a chorar como uma creança! Um homem nunca deve chorar, embora lhe cortem um braço ou uma perna; isso é para as mulheres. Ó João, tira d'ahi essa cabacinha da aguardente, e dá uma pinga a esse moço. O mais que elle tem é frio; aqueça, e conte depois a sua vida.

Querem-me prender para soldado... Então por isso é que choras; interrompeu o tio Aniceto; ora não é mã! beba uma pinga de aguardente, e socegue, perca o medo, Deus tudo ha de fazer pelo melhor. O mancebo bebeu, e ainda soluçando, começou a historia do seu infortunio.

Eu sou de Villa-Verde, da raia, filho do tio João Barroso; eu era o lavrador, porque meu irmão é coxo de uma perna, e

Digitized by Google

tem rheumatico ás luas. Meu pae é muito velho, e já não póde ir a arâda; e lá o sr. capitão traz-me entre dentes, porque eu tinha o meu boi castanho doente, e não lhe pude ir buscar um carro de lenha; agora diz que me ha de pôr as correias ao lombo. Á noitinha vinha eu com um carro de matto, e a minha irmã Rosa, que tambem é muito amiga do gado, e vae se não quando sae-me o sr. capitão, o cabo, e uns poucos de homens; eu deito a fugir, e elles pega d'aqui, pega d'ali, correram atrás de mim, até ao rio; eu levava-lhe alguma dianteira, e elles cuidavam que me apanhavam, porque o rio vae de monte a monte com esta chuva, mas eu antes me queria afogar, que ser soldado, lancei-me á agua, e como eu sei nadar muito bem, vim um pedaço pelo rio abaixo, porque a corrente era muito forte, mas por fim o anjo da minha guarda acudiu-me, e atravessei para o outro lado; mas já quasi estava sem sentidos. Elles ainda me viram atirar ao rio, porém como a noite estava já escura, não me enxergaram mais. Depois puz-me a considerar, que havia de fazer á minha vida, e fui sempre andando, até que cheguei aqui, sem mesmo saber por onde vim, nem onde estou... Parou porque a voz se lhe prendia na garganta, e debulhava-se em lagrimas. João de Deus chorava tambem, e o velho Aniceto, tratando de consolar o pobre mancebo, lançava todas as culpas aos castelhanos. Se não fossem estes malditos, nós escusavamos de ter guerras, se não por mar. A mim já me lembra de duas guerras com os castelhanos, e não serão as ultimas, porque elles dizem que se estão preparando para cá voltar. Se todos fizessem como eu não voltavam elles cá. Na outra guerra matei tres, e n'esta ultima já me apanharam velho, mas assim mesmo se pozessem por aqui o pé, a roçadoura trabalhava. Tambem matava outros tres? acudiu o pequeno. Não sei os que mataria, João, mas a vontade não é uma só, que elles quando cá estiveram roubaram-me tudo o que tinha em casa, e até me mataram um cão, que eu tinha chamado Turco, que antes quizera que os lobos me comessem metade das ovelhas, do que perder o cão. Olhae rapazes, dizem que Portugal é um ovo, Hespanha uma peneira, e França uma eira; mas não importa, porque um portuguez é para quatro castelhanos.

Então como te chamas tu, perguntou o tio Aniceto ao mancebo: sou Manuel Barroso. Eu bem conheço teu pae, já uma occasião me veio aqui comprar umas ovelhas, e tambem andou commigo na outra guerra de 62, contra os castelhanos. Pois olha, Manuel, vê se descanças um pedaço, que eu tambem quero fazer o mesmo: d'esta escapaste, e de outra Nossa Senhora d'Azinheira te ha de tambem livrar. João, apaga a lanterna, que se está gastando o azeite, sem necessidade.

O velho principiou logo a resonar, porém o pequenito, e o mancebo velavam, e baixinho, para não acordarem o tio Aniceto, entretinham-se com a seguinte conversação:

Então, disse o pequeno, você porque não quer ser soldado? tem medo de ir á guerra contra os castelhanos? Eu não tenho medo, o que tenho é pena de deixar meu pae, e a minha mãe, a minha Rosa, e o meu coxo, as minhas ovelhas, os meus cães, e sobre tudo os meus bois... respondeu o mancebo, dando um grande suspiro. Então, reflectiu João de Deus, você de que tem mais pena é dos bois ou das ovelhas? Eu tenho pena de tudo, mas os meus bois! lembrar-me que nunca mais hei de ver o meu louro, e o castanho!.,. Então, observou o pequeno, são elles muito bonitos? São, são, disse o outro; nem elle os ha mais bonitos, e mais valentes, e mais mansos, em todo o valle de Chaves; lavram como dois diamantes, erguendo a cabeça até ás nuvens, e basta fallar-lhes, não é preciso pical-os; Deus me livre, se eu picasse o meu louro, e o meu castanho. O tio Aniceto tambem diz, que nunca batera na burra, e que quem bate nos animaes, tem mau coração, e que é um grande peccado bater nos animaes, porque Nosso Senhor chora, e o demo ri; que fora Deus Nosso Senhor que creára os animaes, para ajudar a gente, e que por isso, quem bate nos animaes bate em si mesmo. É verdade, é verdade, isso tambem me ensinou meu pae, acrescentou o mancebo: lá no logar até alguns me tem invejado por eu ter os bois mais gordos, e mais valentes! dizem que não sabem o que lhes eu faço, porque os meus bois na feira, sempre dão mais duas ou tres moedas. Ora essa, interrompeu o pequeno, e porque será isso? É porque eu trato bem dos lameiros, e ninguem tem melhor erva, nem melhor feno: é porque me levanto

Digitized by Google

duas e tres vezes de noite a dar-lhe de comer; é porque os não carrego muito; é porque os não pico, nem lhes dou pancada. N'este instante ouve-se o som de clarins, e de caixas de guerra. O mancebo deu um estremecimento, e um grito que o velho acordou. Que é isso, perguntou o tio Aniceto? Ai! não ouve! exclamou o mancebo. Não é nada, disse o velho, socegue; aquillo é o toque de alvorada na praça de Chaves.

Capitulo II

A cosinha em Tras-os-Montes é a principal casa do lavrador, mormente na estação do inverno. O lume accende-se no meio da lareira. A lenha, ordinariamente feita em achas compridas, apoia-se por uma das pontas sobre o trasfogueiro, que é de pedra, ou de ferro, nas casas mais abastadas; e assim a lenha levantada por um dos lados arde melhor, porque recebe as correntes do ar. A lareira está rodeada de bancos, entre os quaes se encontra sempre o classico escano, que é um grande banco de páo, em que podem sentar-se quatro a seis pessoas, tendo um encosto, ou espaldar, que sobe acima da cabeça dos que estão sentados; dos lados è tambem tapado. Encostada ao espaldar ha uma taboa, sustentada por dois prumos verticaes, collocados nos angulos do banco, e a elle presos, por dois gonzos. Esta taboa baixando-se forma a meza, em que comem os que se sentam no escano e ainda alguns, que ficam de fora. O assento do escano é o logar mais decente da lareira, ordinariamente occupado pelo chefe da familia, e pelos hospedes, que recebe. Na grande maioria das casas ricas a cosinha no inverno é a principal sala de visitas.

Tocaram os sinos ás Ave-Marias, e João de Deus, com a tia Hilaria Pires estavam já ao lume; resaram, como é costume, e João de Deus, que sempre tinha alguma palavra carinhosa, para dizer á tia Hilaria, quando lhe beijava a mão, no fim da reza, desta vez ficou silencioso, e foi-se sentar no banquinho, que o tio Aniceto lhe havia feito. A tia Hilaria, que tambem era galhofeira, n'aquella noite pegou na roca, e poz-se a fiar, sem dizer palavra. A mudez de ambos durou por mais de um quarto de hora, até que João de Deus, tentando desviar da imaginação da tia Hilaria as nuvens de descontentamento, que lhe transpareciam no rosto, principiou dizendo: pois olhe tia Hilaria, a mim parece-me que o tio Aniceto ainda não tarda; quem sabe se elle iria muito longe?... Ha só tres dias, que foi... Eu não estou triste por isso, respondeu a velha, para não magoar mais o pequeno; e fazendo um esforço sobre si, acrescentou: Eu não receio que lhe aconteça mal, porque todas as noites o tenho arresponsado. Então, acudiu o pequeno, com muita animação, as pessoas arresponsadas não tem perigos, nem trabalhos? Quando Deus, quer, não, respondeu ella. Olhe, tia Hilaria, a mim bate-me o coração uma pancada, que nenhum mal ha de acontecer ao tio Aniceto. A predicção do innocente tranquillisou um pouco as vagas sinistras, que atemorisavam o pensamento da tia Hilaria.

João de Deus, acreditando, com toda a vivacidade da fé infantil na efficacia dos responsos, foi rasgando o veo de tristeza, que o condemnava ao silencio que é, sem duvida, o maior tormento d'aquellas idades, e começou de fallar. Ó tia Hilaria, quem sabe se a porta da capoeira das gallinhas ficou bem fechada... Olhe que estavam hoje a contar, que fora a rapoza á capoeira da tia Joanna Moira, e que lhe matára o gallo, e quatro gallinhas, e se mais tivera, mais lhe matára. Pois ellas, observou a tia Hilaria, são umas desmazeladas... A mim nunca a rapoza me foi á capoeira, porque tenho sempre o cuidado de fechar bem a porta. Outro dia, continuou o pequeno, estavam tambem umas mulheres na fonte a dizer: Ora porque será que a tia Hilaria tem tão boas gallinhas, e que lhe pôem tantos ovos? Tu não sabes porque, João? Eu não, tia Hilaria. Pois eu t'o digo, proseguiu a velha. Tu não vês, como eu lavo a capoeira, de quinze em quinze dias? E ellas nunca lh'a lavam; as pobres gallinhas andam cobertas de piolhos; os animaes querem limpeza, como a gente. Tu não vês como eu lhes dou de comer, pela manhã, quando as deito fóra, e á tarde quando as recolho? E não gasto dinheiro, nem coisa que o valha; aproveito muito bem as *limpaduras*, ou *rabeiras* do centeio, guardo-as para lh'as dar agora no inverno, que são os dias pequenos, e ellas não podem ganhar a sua vida lá por fóra; trago-lhes da horta todas as verduras, que não servem para outra coisa, pico-as, e misturo-as com uns poucos de farellos; em fim tu

Digitized by Google

bem vês, como as eu trato, e como ellas tratam as suas. É verdade, tia Hilaria; ellas são umas preguiçosas: eu estive para lhes dizer, que fizessem como você faz, mas ellas podiam dizer: *olhem o rapaz como é abelhudo*; e eu calei-me. Fizeste bem, observou a tia Hilaria, antes carta de menos, do que carta de mais; os meninos bem creados não se intromettem a fallar diante das pessoas mais velhas. Este dialogo foi interrompido por umas pancadas que bateram á porta da cosinha; os cães, que estavam estendidos ao correr da lareira, levantaram-se immediatamente, e foram-se collocar atrás da porta; a tia Hilaria, e o pequeno ficaram sobresaltados, e acudiram a ver quem era. Mesmo sem se abrir a porta, perguntou uma voz de fóra: já veio o tio Aniceto? Ainda não, respondeu a tia Hilaria. Ora Deus o traga com saude, retorquiu a voz de fóra. Não foi preciso abrir-se a porta: era uma rapariga da aldeia, que costumava com outras vir fazer serão para casa da tia Hilaria, e como esta havia declarado, que, em quanto não viesse o tio Aniceto, estavam interrompidos os serões, bastou o *não* da tia Hilaria, para ella se dar por inteirada.

Ha n'aquellas aldeias a antiga usança de se reunirem as mulheres, principalmente as raparigas, em casa de uma visinha, que dá lume e luz, para ellas poderem trabalhar, occupando-se pela maior parte na fiação da lã, ou linho; e por isso, n'algumas terras, chamam aos serões *fiadeiros*. No sabbado trabalham todas para a dona da casa. Concorrem tambem os moços aos fiadeiros, mormente os que sabem cantar, e tanger viola, ou que sabem lêr as historias da imperatriz Porcina, da princeza Magalona, a vida de Roberto do Diabo, as artimanhas de Bertoldo, e outros livros d'este genero.

D'estas uteis distracções estava privada a tia Hilaria, e o innocente João de Deus, pela ausencia do dono da casa; e por isso voltaram sósinhos para a lareira, tristes, que não podia ser mais.

A tia Hilaria poz o pote ao lume e tratou de fazer um caldo de unto. Em Traz-os-Montes usam-se com o nome de potes umas panellas de ferro assentes em tres pés com aza circular e movel, as quaes se tapam com uma peça de folha de ferro que é o testo

O chá d'aquellas terras é o caldo ou *agua de unto*. Em fervendo o pote deitam-lhe dentro uns cascos de cebola quando a ha, e ás vezes um dente de alho, e antes ou depois um pedaço de unto, que se piza em uma tijela, quando está cosido a fim de que se reparta bem o adubo. Para se lançar o caldo, tira-se o pote para fora do lume, põem-se ao pé tantas tigellas de barro amarello vidrado quantas são as pessoas. A tigella do dono da casa, ou de algum hospede que elles querem obsequiar, é que leva os restos do unto, e a maior quantidade da olha; depois de cada um receber a sua tigella, miga-lhe dentro uma fatia de pão centeio. Esta especie de sopa, ou açorda é comida com um garfo de ferro e no fim bebe-se o caldo, que resta. É uma verdadeira sopa economica, porque se accommoda assim uma numerosa familia, com uma insignificantissima despeza.

A tia Hilaria tratou tambem de arranjar a ceia para os porcos, e para os cães; e em quanto os potes ferviam resou as contas, e quantas orações sabia, ella, e o Joãozinho. Cearam tristemente, deram de comer aos animaes; e sentaram-se de novo á lareira, a tia Hilaria fiando na roca e o pequeno sentado no seu banquinho defronte d'ella com o semblante murcho de melancolia, como a flor apertada pelos raios do sol. Até os cães tomavam instinctivamente parte na tristeza da casa, perdendo aquelle ar festivo, com que sempre rodeavam os donos.

A tia Hilaria notando o esmorecimento do pequeno, buscava o meio de o distrair. Ainda não tens somno, João? Eu não senhora. Mas nisto canta o gallo; e como para a gente do campo aquellas horas são de mau agouro, a pobre mulher não se póde conter, e começou a lastimar-se. Valha-me Deus, e sua Mãe Santissima... aquelle homem n'aquella edade, pela força do inverno, por caminhos desertos... cada uma d'estas palavras soava nos ouvidos de João de Deus, como toque de finados, e as lagrimas caiam-lhe par a par por ambas as faces. A tia Hilaria sentia partir-se-lhe o coração por dois affectos diversos. Ora estremecia pela sorte do marido, ora se enternecia pelo amor do pequeno, no afflictivo testemunho que elle dava de acompanhal-a no seu doloroso sentimento motivado pela desusada e receiosa ausencia do marido. A tia Hilaria lançou-se então de joelhos, resou o responso a Santo Antonio, e depois pegou na mão do pe-

Digitized by Google

queno, dizendo: vamos deitar-nos, que o padre Santo Antonio hade trazer a casa o tio Aniceto, são e salvo.

Mal aclarou a manhã, levantou-se a tia Hilaria, e abrindo uma janella ficou tomada de espanto, e exclamou: Ora bemdito seja Deus! Que é ó tia Hilaria, accudiu João de Deus, saltando fóra da cama, e vestindo-se apressadamente. Na minha vida nunca vi outra com estes annos que tenho! O pequeno correu á janella e rompeu tambem nas suas exclamações. E não era para menos, porque uma grossa camada de neve offerecia um d'aquelles espectaculos, que são sempre admiraveis, ainda mesmo para aquelles que muitas vezes os teem presenciado.

Na verdade o manto alvissimo e deslumbrante de uma espessa camada de neve estendido uniformemente sobre a superficie da terra, transfigura por tal fórma o seu aspecto, que o espirito, contemplando aquella maravilha, eleva-se á idéa de um Creador Omnipotente, e sente-se embebido no santo temor de Deus.

A tia Hilaria, e João de Deus, antes de tratarem do seu almoço, foram ao palheiro buscar alguns braçados de giestas, que deitaram ás ovelhas na córte, porque a grande nevagada as não deixava sair ao monte. O tio Aniceto era tão previdente, que durante o mez de maio recolhia sempre uma carrada de giestas, cortadas quando a flor começa a desabroxar, que depois de avelladas, guardava no palheiro, para atalhar as penurias de alimentação dos gados, que os rigorosos invernos ás vezes trazem.

Já na aldêa se espalhavam vozes de susto, e desgraça para a pobre velha, contando uns, que appareceram restos de gente devorada pelos lobos, referindo outros, que por alta noite se ouviram gritos de alguem que, enterrado pela neve, pedia soccorro. A ausencia do tio Aniceto, era um facto extraordinario, e o povo attribuia a sua tardança a uma causa tambem extraordinaria. A imaginação do povo reveste sempre de cores negras ou maravilhosas os acontecimentos, que saem da ordem vulgar.

O sr. vigario, que era homem de meia edade, ecclesiastico instruido e virtuoso, e que nunca deixava de applicar o balsamo consolador da religião christã ás afflicções dos seus freguezes, atravessou as ruas tapetadas de neve, e foi ter com a tia Hilaria, que assim que o avistou não pôde conter as lagrimas. Não chore tia Hilaria, o caso não é para isso; o tio Aniceto é um homem muito avisado, e com muita experiencia das coisas da vida; neste tempo não se mettia a caminhar de noite; vem devagar, para evitar perigos.

João de Deus, que escutava com a mais profunda attenção as palavras do sr. vigario, que elle reputava santas e infalliveis, approximou-se d'elle respeitosamente e beijou-lhe a mão. Deus te abençoe, João: então como vae o teu carneiro, que te deu o tio Aniceto? João de Deus soluçava, e não podia responder a esta interrogação do vigario, que continuou: olha João, Deus nosso Senhor é quem governa, e dispõe as coisas do mundo; quando elle manda o bem não nos devemos alegrar demasiadamente, nem tambem affligir-nos muito, quando elle manda o mal, a que estamos sujeitos como filhos de Adão e Eva. N'este tempo tocou o sino á missa, e o vigario retirou-se, afagando o pequeno e proferindo palavras de esperança, que tranquilisaram um pouco as justas inquietações da tia Hilaria.

A gente da aldêa vinha uma a par da outra saber noticias do tio Aniceto, e distrair a tia Hilaria dos seus tristes cuidados. Offereciam-se muitos para irem saber novas do tio Aniceto, porém, a mulher dizia que ignorava para onde elle tinha partido.

Já passava do meio dia, e a tia Hilaria e o Joãosinho estavam sentados á mesa, com o jantar diante, olhando, um para o outro, esmorecidos. O Leão e a Barbuda rodeavam a mesa, com a cauda descida, e sem aquellas alegrias, com que estes fidelissimos animaes costumam festejar as horas da comida. Então não comes o caldo, João, olha que arrefece; anda deita-lhe o pão. Mal a tia Hilaria havia soltado estas palavras, ouvem-se vozes na rua; os cães partem á disfilada, e quando a tia Hilaria e João de Deus abriram a porta, já estava defronte o tio Aniceto, a cavallo na burra, que saudava o regresso a casa com um extenso zurro; os cães saltavam por elle acima, desfazendo-se em festas, a ponto de o não deixarem apear; os visinhos eram muitos a dar-lhe os parabens da sua boa vinda; e com esta solemne recepção entrou o limiar da porta, com a espingarda ás costas, e com um cestinho e uma lebre pendurada de uma das mãos.

Digitized by Google

João de Deus saltava de contente depois de ter dado muitos beijos e abraços no tio Aniceto; a tia Hilaria parecia uma rapariga de 25 annos, nas demonstrações de regosijo, que dava; a casa estava cheia de visinhos. Todos interrogavam, ao mesmo tempo, o tio Aniceto, e todos queriam saber se lhe acontecera algum accidente desagradavel. Meus amigos, disse elle, eu trago muita fome, deixem-me petiscar alguma coisa, e logo á noite appareçam e conversaremos á nossa vontade.

(Continua).

PARTES AGRICOLAS

Leiria 15 *de janeiro.* — As searas apresentam melhor aspecto depois das ultimas chuvas que houve. Continuam a fazer-se as sementeiras. Os olivaes teem boa apparencia.

Castello-Branco 15 *de janeiro.* — O aspecto das searas é esperançoso. Com as chuvas, que acabam de sobrevir, é muito de esperar que cesse a falta de pastos para os gados, que já ia sendo bastante sensivel. Os pomares de espinho teem muito fructo. Os arvoredos continuam a apresentar bom aspecto.

Faro 16 *de janeiro.* — As extraordinarias chuvas do dia 7 e seguintes do referido mez, causaram consideraveis estragos ás sementeiras e arvoredos; por isso o aspecto da agricultura não é lisongeiro visto que á excessiva secca succedeu repentinamente uma chuva tempestuosa e quasi incessante durante muito tempo. As amendoeiras começam a florescer. Os gados tem soffrido pela falta de pastos.

PREÇOS CORRENTES DOS PRODUCTOS AGRICOLAS

1.ª quinzena de Janeiro de 1864

MERCADOS	CEREAES — ALQUEIRE DO MERCADO				MEDIDA METRICA	MERCADOS	LEGUMES E BATATAS — ALQUEIRE DO MERCADO			MEDIDA METRICA
	TRIGO	MILHO	CENTEIO	CEVADA	Lit. Cent.		FEIJÃO	FAVA	BATATA	Lit. Cent
Bragança	596	—	457	—	13,98	Bragança	—	—	120	13,98
Chaves	676	455	437	—	14,98	Chaves	775	—	152	14,98
Villa Real	865	593	563	400	15,68	Villa Real	935	—	242	15,68
Amarante	945	645	600	410	19,34	Amarante	872	—	225	19,32
Porto	865	625	545	510	17,45	Porto	726	800	520	17,45
Villa do Conde	900	610	540	540	17,34	Villa do Conde	603	—	320	17,34
Braga	895	510	470	410	16,00	Braga	714	—	280	16,01
Guimarães	990	655	580	700	19,32	Guimarães	770	—	330	19,32
Caminha	880	520	400	450	20,68	Caminha	770	—	340	20,68
V. do Castello	1:100	600	650	650	17 35	V. do Castello	986	—	320	17,35
Aveiro	608	530	550	320	13,16	Aveiro	550	300	200	13,16
Coimbra	—	—	—	—	13,10	Coimbra	—	—	—	13,10
Lamego	835	580	570	—	15,60	Lamego	907	—	270	15,60
Vizeu	655	500	470	300	14,80	Vizeu	655	—	300	14,80
Guarda	617	390	400	300	14,43	Guarda	630	—	260	14,43
Pinhel	585	440	385	320	13,32	Pinhel	—	—	160	13,32
Cast.º-Branco	606	460	480	360	14,82	Cast º Branco	718	—	200	14,82
Covilhã	780	480	530	—	15,76	Covilhã	706	—	300	14,76
Leiria	645	475	410	400	13,76	Leiria	456	440	220	13,76
Abrantes	556	460	460	360	14,15	Abrantes	600	—	280	14,15
Alcacer do Sal	—	—	—	—	14,20	Alcacer do Sal	—	—	—	14,20
Lisboa	637	455	470	360	13,80	Lisboa	622	400	220	13,80
Setubal	—	—	—	—	13,18	Setubal	—	—	—	13,18
Evora	—	—	—	—	13,46	Evora	—	—	—	13,46
Elvas	—	—	—	—	13,24	Elvas	—	—	—	13,10
Portalegre	—	—	—	—	13,20	Portalegre	—	—	—	13,20
Béja	—	—	—	—	13,34	Béja	—	—	—	13,34
Mertola	—	—	—	—	16,34	Mertola	—	—	—	16,34
Faro	850	850	700	550	16,28	Faro	1:175	725	188	16,28
Lagos	800	625	—	480	13,40	Lagos	800	600	192	13,30
Tavira	765	680	545	440	13,60	Tavira	—	—	188	13,60

Digitized by Google

MERCADOS	LIQUIDOS: ALMUDE DO MERCADO — VINHO	ALMUDE DO MERCADO — AZEITE	MEDIDA METRICA — Lit. Cent.
Bragança	1:440	6:400	25,80
Chaves	1:600	5:905	23,20
Villa Real	1:440	7:600	28,80
Amarante	1:800	5:500	24,37
Porto	3:840	5.700	25,20
Villa do Conde	2:740	6:400	26,64
Braga	1:425	5.550	23,98
Guimarães	1:100	5:825	24,37
Caminha	1:400	5:400	24,00
V. do Castello	1:200	5:800	22,92
Aveiro	1:440	3:000	17,06
Coimbra	1:100	—	16,75
Lamego	1:980	6:700	24,30
Vizeu	1:125	5.850	23,00
Guarda	1:800	6:000	22,60
Pinhel	960	4:800	19,20
Cast. Branco	1:200	5:000	25,00
Covilhã	1:500	6:000	24,00
Leiria	600	3:425	16,80
Abrantes	1:000	3:390	17,64
Alcacer do Sal	—	—	19,68
Lisboa	1:500	4:200	16,95
Setubal	—	—	15,36
Evora	—	—	17,02
Elvas	—	—	17,76
Portalegre	—	—	22,56
Béja	—	—	16,68
Mertola	—	—	21,60
Faro	1:500	4:000	18,48
Lagos	1:920	3:700	17,16
Tavira	1:420	3:840	17,40

PREÇOS CORRENTES DOS CEREAES

DOS PRINCIPAES MERCADOS

1.ª QUINZENA DE JANEIRO DE 1864

Por hectolitro (7,24 alq., medida de Lisboa)

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual	TRIGO — P. medio	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Allemanha					
Stettin	—	—	—	—	—
Colonia	4:050	3:780	3:123	—	—
Hamburgo	—	—	—	—	—
Moguncia	—	—	—	—	—
Belgica					
Bruxellas	—	4:545	2:970	—	2:925
Antuerpia	—	—	—	—	—
Gand	—	4:545	2:979	3.060	2:772
Lovania	—	—	—	—	—
Mons	—	4:320	2:833	3:420	2:718
Estados-Un.					
New-York	4:770	4:365	2:833	—	—
Egypto					
Alexandria	3:060	3:024	—	2:250	—
Smyrna	—	—	—	—	—
França					
Paris	4:050	3:913	2:718	2:700	2 565
Ruão	4:086	3:978	2:583	3:348	3:420
Nantes	—	3:987	2:700	2:833	2:547
Lyão	4:230	—	2:385	—	2:880
Marselha	5:580	4:716	2:844	2:430	—
Argel	4:680	4:500	—	2:320	2:790
Hespanha					
Barcelona	—	—	—	—	—
Santander	7:290	7:200	—	—	—
Valladolid	—	—	—	—	—

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual.	TRIGO — P. med.	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Hollanda					
Amsterdam	4:770	4:365	3:219	3:753	—
Inglaterra					
Londres	—	4:752	—	3:780	3:165
Liverpool	—	—	—	—	—
Italia					
Turim	4:905	4:644	3:078	3:330	3:879
Milão	4:626	4:410	2:880	—	—
Portugal					
Lisboa	—	4:611	3:294	3:402	—
Porto	5:242	4:956	3:122	2:922	—
Russia					
S. Petersburgo	4:680	4:347	4:093	—	2:880
Odessa	4.230	3:618	2:232	1:836	2:538
Suissa					
Bazilea	4:500	4:410	—	3:240	2:835
Zurich	—	4:860	—	—	—

PRAÇA DE LISBOA

ESTADO DO MERCADO EM 28 DE JANEIRO

Trigo do reino rijo	580	650	o alq. ou 13,80 litro
» » molle	650	720	» »
» das ilhas	460	580	» »
» estrangeiro	600	640	» »
Milho do reino	440	480	» »
» das ilhas	340	360	» »
Cevada	330	340	» »
Centeio	380	400	» »
Azeite		3:900	o alm. ou 16,95 lit.
Vinho tinto		64:000	74:000 a pipa.
» branco		75:000	85:000 »
Vinagre tinto		32:000	36:000 »

Aguardente de 30 graus (encascada)	168:000	a 180:000	pipa
Amendoa em miolo doce do Algarve	3:300	a 3:400	14,688 k.
Amendoa em casca couca	900	950	13,80 lit.
» dita molar	700	a 750	»
Arroz nacional	1:150	1:300	14,688 k
Batatas	220	a 240	»
Carne de vacca (6 arrob.)	—	10:000	barril
Dita de porco (6 arrob.)	—	20:000	»
Cera branca em grumo	400	440	459 gr
Chouriços	—	4:400	14,688 k.
Paios	—	—	duzia
Presuntos	4:200	5:200	14,688 k.
Toucinho (barril)	—	a 3:000	»
Cebollas	70	80	mólho
Cortiça 1.ª qualidade de 1 poll. para cima	7:200	a 9:600	58,762 k.
Dita 2.ª qual. de 1 poll. para cima	3:000	a 4:000	»
Dita delgada fina 3/4 até 1 poll	5:000	a 7:000	»
Dita ordin. para pesca	1:600	a 2:200	»
Farinha de trigo	8:500	9:000	»
Figos do Algarve comad.	725	a 775	14,688 k.
Ditos brancos	625	675	
Laranjas doces	—	a —	cx.ª p.
Sarro de vinho tinto	—	4:500	14,688 k.
» » branco	4:900	—	»
Sal	—	1:800	»

PREÇOS DOS SEGUINTES GENEROS EM LISBOA

EM 28 DE JANEIRO

Carne de vacca	kilog.	270
» de vitella	»	320
» de carneiro	»	200
» de porco	»	280
Pão de trigo de 1.ª qualidade	1/2	50
Dito de 2.ª dita	»	45
Dito	»	40

Digitized by Google

ESTUDOS HIPPICOS *

CAPITULO II

Esboço historico sobre a producção cavallar portugueza

XI

Ainda a coudelaria d'Alter

Na coutada do arneiro d'Alter, vasta propriedade assentando n'um solo granitico e accidentado, levantaram-se, por conta da serenissima casa de Bragança, as construcções necessarias para o estabelecimento da coudelaria em questão, pela norma das *coudelarias domesticas de predominio pastoril*; isto é, das coudelarias em que as egoas e suas crias andam em livre pastoria sob a guarda de maioraes e ajudas, recolhendo-se no tempo menos azado á pastoreação.

Construiram-se espaçosas cavallariças e alpendres, assim como alguns palheiros e graneis para arrecadar fenos, palhas, e grãos supplementares á alimentação de pastio.

Foi sobre esta ultima alimentação que se baseou essencialmente a sustentação da manada. E por isso não só as pastagens da tapada do arneiro, mas outras, fóra d'este recinto, no termo d'Alter e além d'elle, lhe foram adjudicadas [1]; estatuindo mais o regimento que deu a esta coudelaria o sr. D. José I em 1753:— que dentro das tapadas, em sitios proprios, se fizessem todos os annos algumas semeadas de cevada em ferrejaes, para dar verde aos cavallos paes, ás egoas e aos potros que se houverem de recolher (artigos 5 e 32)—que só se venda a boleta que houver nas herdades e tapadas, que não fôr necessaria para as egoas (artigo 12)—que no tempo da colheita se comprem 100 carradas de palha e a apalheirem convenientemente, para que no caso de haver falta de pastos terem as egoas e potros que comer (artigo 11)— que se comprem tambem na colheita trinta moios de cevada para dar ás egoas e potros em occasião de mingoa de pastos, dando a cada egoa uma quarta de cevada por dia, repartida em dois pensos (artigo 13 e 22)—emfim, que em sendo tempo de egoas e potros sairem para os pastos, examinem o superintendente e maioraes, se elles são bastantes; se o não forem mandarão averiguar na provincia

* Continuado de pag. 60.

[1] Devemos á obsequiosa deferencia do sr. Augusto Cezar Falcão da Fonseca, muito intelligente e zeloso empregado da administração da serenissima casa de Bragança, a interessante noticia, tirada dos archivos da mesma casa, sobre as terras pascigosas votadas á pastoreação da manada de Alter.

Foram estas no termo d'Alter além da coutada do Arneiro, mais cinco tapadas, denominadas tres do Aceiro, uma do monte do Outinho e outro do valle de Ouro, compradas pela casa de Bragança a diversos; e no termo da villa de Assumar a coutada d'este nome.

Não chegando estas propriedades para accommodação e pasto da manada, mandou o senhor D. José I arrendar, por conta da mesma casa, no termo d'Alter, as seis tapadas (que já citamos n'outra nota) para as egoas inglezas; e para as outras egoas as pastagens e gostadouros seguintes:

No termo d'Arronches: as do baldio d'Algalle.

No de Portalegre: as da coutada dos Candieiros.

Nos de Fronteira e Souzel: as das coutadas d'estas villas.

No de Veiros: as dos baldios e coutadas de Alvarão.

Em Alvarenha: a herdade d'este nome.

Em Monte de Trigo (Portel): as pastagens de diversas Aradas dos lavradores d'este sitio.

Com a extincção em 1757 da coudelaria de Portel creada em 1753, para a qual prestára a casa de Bragança as seguintes propriedades: no termo d'esta villa, a sua contada, a herdade da villa de Boim, a de S. João, a da Romeira e a dos Coutos; e no termo de Monseraz a defesa do Roncão, arrendando o Senhor D. José mais, no termo da cidade de Evora para occuparem as egoas paridas, as herdades de Zambujeiro, Alfarrobeira, Alcanizes grandes, Mellão, Alamo e Coberta, com a extincção, repetimos, da coudelaria de Portel, cujas egoas restantes se encorporaram á d'Alter, passaram, até segunda ordem, todas as propriedades arrendadas a servir á pastoreação da manada d'Alter.

Modernamente (de 1838 a 1864) presta ainda a casa de Bragança ao serviço d'esta manada, por uma certa renda annual, unicamente, as seguintes propriedades:

No termo d'Alter a grande coutada do Arneiro, as cinco já referidas tapadas (tres do Aceiro e as duas de Monte de Outinho e valle d'Ouro), e mais o Ferregial denominado d'El-Rei, e um quintal, casas e palheiro denominado egualmente d'El-Rei.

No termo da villa d'Assumar, a coutada do nome d'esta villa tambem já mencionada.

E traz tambem a casa real de renda para a pastoreação da mesma manada mais 4 tapadas em Alter pertencentes ao sr. Antonio Lopes de Gusmão. Existindo ainda para a dita pastoreação as pastagens d'uma herdade, no termo de Montemor-o-novo, que pertence ao estabelecimento das reaes manadas e de que se pagam muitos fóros a diversas pessoas e corporações da mesma villa de Montemor.

Digitized by Google

onde os ha capazes para se mandarem tomar, precedendo primeiro ás respectivas avaliações para por ellas se pagarem a seus donos os ditos pastos (artigo 16).

Vê-se, por isto tudo, que houve grande cuidado para que a manada não soffresse privação d'alimentos; entendendo-se, e muito bem, que não ha meio de conseguir bella e aquilatada uma raça qualquer se os recursos de alimentação lhe escasseam.

As melhores e mais pascigosas terras do Alemtejo, tanto as que eram propriedade da casa de Bragança, como as que se arrendavam por conta d'esta casa ou da casa real, e até as pastagens de propriedades particulares, estavam avassalladas a fruição pastoral, ao apascoamento da manada de Alter.

Mas desde o principio do seculo presente, pela desordem que trouxe ao paiz a invasão franceza, e mais talvez pelo menos zelo e cuidado que começou a haver por esta coudelaria, nascidos em parte da nova ordem de idéas politicas que importava menos lustre e brilhantismo no estado da casa real, limitando-se por isso mais a necessidade de cavallos d'estado, começaram a reduzir-se os recursos pascigosos da coudelaria em questão, coincidindo com isto a sua manifesta declinação.

A lei das cortes, de 29 de março de 1823, circumscreveu a pastoreação da manada d'Alter exclusivamente ás herdades pertencentes á casa de Bragança que então se achavam n'este destino, mandando entregar aos respectivos proprietarios as herdades que andavam arrendadas para a pastoreação d'aquella manada. [1]

Actualmente esta pastoreação, cada vez mais desattendida, circumscreve-se, como indicámos n'uma nota antecedente, ás tapadas d'Alter do Chão, coutada de Assumar e herdade de Montemor-o-Novo

Se houve em principio cuidado bastante para que a manada real não soffresse faltas de alimento, não foi menor a solicitude pela abeberação da mesma manada. — O regimento de 1753 prescrevia: que nos tanques das herdades e tapadas assim como nos ribeiros onde as egoas e potros costumam beber, se não consentisse lavar roupa nem beber outro gado; que esses bebedouros fossem limpos todas as semanas uma a duas vezes para haver sempre agua potavel e bem pura. Impunham-se graves penas aos transgressores, qualquer que fosse seu titulo ou qualidade, penas que envolviam multas e prizão, e até a inhabilitação permanente do superintendente para todo e qualquer serviço, se não observasse, como lhe cumpria, estes cuidados de abeberação.

Quem não desconhece o que são, na sua maioria, os bebedouros do gado no Alemtejo, sobretudo no verão: aguas podres umas, outras, senão quasi todas, eivadas de sanguesugas, enfermando e victimando mesmo por este facto bom numero de cabeças de gado, é que póde dar valor e pesar bem a importancia e desculpar até os rigores da extrema solicitude na abeberação das reaes manadas.

Não eram as egoas em Alter cobertas senão de anno e vez; quer dizer: andavam um anno prenhes outro *forras ou de vazio*; isto afim de se alcançar melhor constituição e creação ás creanças hippicas; por quanto estas se geram com certeza mais sãas e bem temperadas no seio de egoas de gestação alterna, e são depois por ellas melhormente leitoadas, de que no seio de egoas depauperadas e enfraquecidas por continuas gestações, em que a alimentação prestada se tem de partir pela substancia da egoa, pelo da cria que esta gera e pela da outra que simultaneamente amamenta. — Só em condições em que haja sobeja e farta alimentação, preponderante em grão, é que tem garantias de bom successo, e convém mesmo então, as gravidações continuas. — Na coudelaria de Alter, toda bazeada como já indicámos em pastos naturaes, por vezes contingentes em seu bambural, apesar dos supprimentos de palha e grão, não havia condições para admittir com vantagem da qualificação da raça, as gestações annuaes.

As cobrições de anno e vez usadas na coudelaria d'Alter como o eram na coudelaria da Cartuxa em Hespanha, ajustavam-se melhoramente ás circumstancias

[1] A lei diz assim: «O governo (até ao 1.º de janeiro de 1824) fará entregar aos respectivos proprietarios as herdades de que a fazenda nacional paga renda; assim á camara de Portalegre as coitadas de Safra, curral da Lage e Cabeceira; e ás camaras competentes os pastos destinados á pastagem das egoas nos coutos de Fronteira, Villa Viçosa, Veiros, Sousel, Monforte, Cabeço de Vide, Arronches, Campo-Maior, Evora, Montemor, Portel, e quaesquer outros nas mesmas circumstancias.

Digitized by Google

pascigosas d'estas coudelarias, e estavam mais que justificadas na qualificação dos productos que se obtinham.

Não se desmamavam as crias cavallares em Alter a menos de anno feito. Bem leitoadas sahiam assim, mormente escolhendo-se sempre as melhores e mais ricas pastagens para as egoas paridas.

Quando se desmamavam essas crias, se eram poldros entravam logo na piára d'estes, se eram poldras, na piára das paridas (artigo 17); e poldros e poldras ao cabo de 2 annos feitos, ferravam-se ou marcavam-se com o ferro da coudelaria.

Esta era a regra ordenada pelo regimento de 1753. Mas o que é sabido, embora este regimento o não accuse por ser talvez pratica posterior á sua promulgação, é que uma boa porção de potros, assim que se desmamavam em Alter, iam para os campos de Azinhaga no Ribatejo onde se creavam até aos 4 annos, idade em que se recolhiam ás cavallariças. Quando partiam de Alter, estes taes potros, levavam o ferro ou marca =R= na perna esquerda, e ao completarem os 2 annos, marcavam-n'os na direita com o =*AR*=e corôa por cima. [3]

Conheceu-se que, produzindo em Alter e creando nos pingues pastos do Ribatejo, se conseguiam assim cavallos, de mais pujança e mais desenvolvida corpulencia, como alguns desses que formavam os excellentes tiros da casa real da Senhora D. Maria I, e do Senhor D. João VI.

Em tres piáras se dividia a grande manada d'Alter: piára d'egoas alfeiras, piára das poldras e egoas paridas e piára dos poldros (art. 25.º e 30.º do regimento); e cada uma d'estas piáras tinha seu *maioral* e *roupeiro* para o governo da pastoreação, que era separada, cuidando-se que os pastos mais ubertosos e de melhor prôvo coubessem ás egoas paridas e aos poldros, porque aquellas tinham de amamentar crias, estes de tomar bom crescimento.

Fazendo os potros tres annos mettiam-se em piára no *seu quadro*, e aqui lhe punham cabrestos com as cordas liadas ao pescoço, e se sustentavam 15 dias ou um mez, a palhas e cevada, para não estranharem esta comida, que em jornada para a côrte teriam de receber no caminho (art. 23.º). [4]

Em tendo tres annos e meio, pouco mais ou menos, sahiam os poldros da coudelaria, e, os que não eram mandados entregar ou dar a alguma pessoa particular, recolhiam á côrte a fim de receber o ensino na escóla de picaria real.

Quem sabe o que foi o picadeiro real no tempo em que um D. Bartholomeu Aranda era mestre da real picaria do senhor D. José I, e, depois, no tempo em que superintendia o ensino da equitação um marquez de Marialva (D. Pedro José de Alcantara Antonio Luiz de Menezes), estribeiro mór, o mais insigne cavalleiro de sua época, que ainda aos setenta e seis annos presidia todos os dias á picaria, « trabalhando muitos cavallos e potros « com tanto desembaraço e promptidão « como se estivesse em idade juvenil; » [5] quem sabe, repetimos, o que foi a picaria real d'então, nobre, magestosa e bem reputada — é que póde julgar da qualidade e importancia do ensino que se dava aos potros provinientes da coudelaria d'Alter, ensino que, affeiçoando estes potros aos garbosos e difficeis manejos, (ares altos, falcadas, curvetas, etc.) que eram do tom da equitação reinante, desenvolvia-lhes pela gymnastica especial dos movimentos que exigia, essa conformação ou corpuratura que constituia de muitos d'elles, dos que sahiam sãos e puros de tão esforçado exercicio, os cavallos mais garbosos de toda a peninsula. [6]

[3] Informações do sr. Joaquim Antonio da Calça e Pina, cavalheiro a quem devemos mais alguns esclarecimentos sobre o regimen d'Alter, e que muito agradecemos.

[4] O *quadro*, ao que parece, constava d'uma área pascigosa, fechada por um muro, onde havia, além do bebedouro, alpendres cobertos, tendo mangedouras em que se deitava palha e cevada. — Os potros de 3 annos eram introduzidos *no quadro*, pastavam por toda a extensão d'elle mas já encabrestados rojando uma longa corda presa ao cabresto, a qual pizada pelos mesmos potros no acto de pastar servia já para os ir contendo e adomando, assim como servia de péga tambem ao maioral para os arrietar e conduzir ao coberto ou prendel-os mesmo á mangedoura que n'este existia. — O *quadro* era pois um potril especial, na coudelaria, destinado a um principio de domação dos potros, a estabelecer a transição da vida liberrima e semi-selvagem do potro á vida domestica.

[5] Luz da liberal e nobre arte da cavallaria pag. 348.

[6] M. C. de Andrade, na obra supracitada dá-nos uma idéa cabal da equitação então em uso no picadeiro real, que era a que tambem então se seguia nas mais afamadas academias d'equitação da Europa, aperfeiçoada, porém, na sua especie por muitos toques, proprios do marquez

Digitized by Google

O picadeiro real formava pois o complemento da coudelaria d'Alter: esta esboçava, aquelle completava a bella estampa do fino typo andaluz, qual era o perfeito cavallo d'Alter, chamado de escóla ou de lição, destinando-se os melhores d'estes á padreação para assim se apurar e quilatar cada vez mais a raça em questão.

Mas a picaria real foi decahindo e muito de seu prestigio e importancia desde o principio d'este seculo, os cavallos d'Alter foram por este facto mesmo sahindo apenas escôrços do que tinham sido, apparecendo mais rocins que finos cavallos de escóla para o serviço da casa real e das reaes manadas.

Assim, á falta da conveniente selecção no emprego dos reproductores, á insufficiencia da pastoreação, que, como notamos já, reinando por estes ultimos tempos na coudelaria d'Alter tem poderosamente contribuido ao abastardamento de seus productos, devêmos juntar mais, como não somênos influente n'estes tristes resultados, a decadencia da picaria real.

A raça d'Alter foi nobre, distincta, em quanto se attendeu, como é de intima necessidade para a qualificação d'uma raça hippica, á justa e bem combinada influencia d'estes tres factores: boa escolha de reproductores, farta e adequada alimentação aos seus productos, conveniente e apropriada educação ou ensino destes em relação aos fins de seu serviço.

Isto em grande parte assim succedeu até ao principio d'este seculo. De então para cá correu tudo muito ao avésso de taes preceitos. [7]

de Marialva, ficando por isso entre nós conhecida pelo nome d'este grande picador.

Em 1844, vimos nós ainda, no picadeiro real de Belem, um discipulo d'este eminente mestre, o sr. Joaquim Pedro de Faria, então da idade de 75 annos (morreu de 88) praticar, officiosamente, alguns dos difficeis e finos exercicios d'aquella escóla; e a todos admirava, em tão provecta idade, a presteza e habilidade com que os praticava, parecendo que o cavallo d'Alter, sob sua mão e á sua voz, quasi se levantava á altura do que fôra antigamente.

Ao sr. conde de Vimioso ouvimos, por varias vezes, gabos á mestria d'este cavalleiro de quem s. ex.ª se confessava respeitoso discipulo; e o era de certo, porque ao sr. conde, antes do grave padecimento que o estuporou, vimos nós mais d'uma vez obrar algumas gentilezas da escóla de Marialva, maravilhando-nos como saiam outros, bellos e soberbos em todos os seus ares, os cavallos d'Alter, ensinados ou exercitados por s. ex.ª segundo o regimen d'esta escóla.

É verdade que para se haver, como foi, a raça em questão, custava isso boa somma de dinheiro, justificada todavia não só pela excellencia dos productos obtidos, pelo lusimento da côrte em que serviam, como tambem porque d'essa raça saiam reproductores aprimorados que entravam no serviço das coudelarias geraes do reino, contribuindo assim á sua bonificação.

Ainda em 1804 e 1806 gastava a casa real annualmente com a coudelaria de Al-

[7] Talvez se deva tambem attribuir em parte o abastardamento que hoje se nota na raça de Alter, ao emprego menos intelligente e abusivo que se tem feito, n'estes ultimos tempos, do *jumento*, impregnando de sua influencia a raça inteira.

Sabe-se hoje em zootechnia, por um certo numero de factos bem observados, que a influencia do reproductor masculino não se limita só ao producto immediatamente gerado, mas transcende, em boa parte ainda, aos futuros genitos gerados na mesma fêmea por outro reproductor.

Todas as obras de zootechnia, apontam o facto d'uma egoa arabe que, fecundada por um coagga, pariu uma mulo raiado como o pae; e coberta depois essa egoa por um cavallo negro, deu um poldro um tanto raiado á similhança do coagga. — Cita-se tambem o exemplo d'uma porca, que, fecundada primeiramente por um javali, deu, fecundada depois por barrascos domesticos, productos que tiveram sempre alguma similhança com o javali, Em fim vê-se frequentes vezes ovelhas brancas, cobertas por um carneiro negro, produziram depois, cobertas sempre por carneiros brancos — productos que vem malhados de manchas negras, ou que tem as palpebras, os beiços e os pés negros.

Tendo presente estes e outros mais factos que provam a influencia especial do macho sobre productos que não são de sua immediata geração, um distincto zootechnista francez, o sr. Magne, vendo em Argel um grande numero de cavallos de garupa descahida e aguda, pouco carnuda, e de lombos e selladouro salientes, orêlhas grandes, notavel sobriedade, em fim uma physionomia e indole um tanto aproximadas das que caracterisam as bestas muares — inclina-se muito a pensar que similhantes cavallos procedem d'egoas antecedentemente fecundadas pelo jumento. — No Poitou, provincia franceza onde se pratica em grande a industria de producção muar, corre: *que as egoas que teem parido mulas parem depois cavallos mulênhos.*

Ora sendo tudo isto assim — vendo-se que em Alter, ha já tempos a esta parte, nenhumas egoas se destinam especialmente ao natural ou ao contrario, mas que se lançam indistinctamente, ora a um ora a outro, e até mesmo alternando algumas, um anno ao cavallo, outro ao jumento, não admira então que appareçam bastantes cavallos d'Alter de garupa, selladouro e casco mulênhos, e com a disposição genial correspondente ao typo muar; e não admira tambem que impregnada a raça, como está, da influencia jumental, se produzam em Alter hoje, senão bons, finissimos muares, antes, do que os garbosos cavallos que outr'ora produzia.

Digitized by Google

ter, 8:000$000 rs., e com as manadas do Ribatejo 4:000$000, como se vê d'uma nota publicada no *Archivo Pittoresco* (vol. IV, pag. 342) tirada d'uma conta apresentada por uma commissão de deputados das côrtes de 1820. — A lei, já citada n'este artigo, de 29 de março de 1823 d'estas mesmas côrtes, reduzindo as manadas reaes, então ditas nacionaes, do Ribatejo e Alter do Chão, applicava ainda assim para as despezas d'este estabelecimento, e n'este anno (1823) 8:000$000 rs. pagos pelo thesouro publico, além do producto das arrematações do gado que se mandava vender pelo facto d'aquella reducção. Não sabemos qual é a despeza que a casa real faz actualmente com a coudelaria de Alter; qualquer que ella seja póde-se quasi dizer, se não perdida, pouco productiva, pela menos intelligente administração technica e economica que ahi governa, a comparar o numero e a qualidade dos cavallos de Alter de hoje, com o que se havia antigamente.

Antigamente «o sr. D: José I... conse«guiu crear muitos e bons cavallos; e che«gou a ter tantos e tão bons como ha pou«cos tempos todos sabemos. Eu vi (diz «M. C. de Andrade) cavallos de vulto sem «duvida tão proporcionados e juntamente «cheios de tanta nobreza, graça e boas «qualidades, quaes os de Macedonia, tão «decantados na historia.»[8]

Um celebre tourista, o cavalheiro Beckford, que deixou noticia de si em mais de um paiz por onde andou, tendo estado em Portugal em 1787, diz que n'este tempo, reinado da senhora D. Maria I, o esplendor da casa real portugueza era sem par: não havia menos de 4000 machos e 2000 cavallos nas cavallariças reaes[9]. Cifra de mais que haja talvez, principalmente no numero dos 4000 machos, fica ainda assim um fausto, e uma magnificencia hippica, que deslumbra. Já não é para admirar então, á vista d'isto, a grande copia de pipas de vinho que se consumiam no tratamento das cavalgaduras doentes, e de que tanto se abusou, a ponto de sèr notado similhante abuso nas instrucções e ordens que sua magestade mandou observar no governo de suas reaes cavallariças, em 4 de outubro de 1786[10]. Já não é para admirar tambem á vista d'isto e d'esta gerencia menos providente e zelosa, que houvessem essas contas de grande capitão, de que falla o *Archivo Pittoresco*, apuradas pelas côrtes de 20, mostrando-se por ellas que em tempo do sr. D. João VI antes de sair para o Brazil (1804 a 1806) ainda se gastava com as cavallariças reaes annualmente 335:000$00 rs., isto é, mais de 1/4 da despeza total do serviço da casa real, que era de 1.285:564$800[11].

Hoje, sem nos fazermos cargo de abusos ou menos escrupulos de administração que por ventura possam occorrer ainda no governo das reaes cavallariças e attendendo só ao lustre d'ellas, vêmos que são apenas um palido reflexo — no numero e quilate de seus cavallos —[12] do que foram na segunda metade do seculo passado e principios do presente.

Com effeito, mal se depara aqui, e de producção propria da casa, com um que outro cavallo que lembra o Alter antigo. Os mais delles são rocins ou uma frandulage hippica menos digna de figurar em cavallariças reaes, e que diz bem o que é o Alter moderno.

E o que seja, distrinçadamente o Alter moderno, ou o que é actualmente a coudelaria de Alter, não cuidâmos tratar agora n'esta ligeira noticia historica de similhante coudelaria, noticia que aqui fechâmos e que foi um incidente que natural e chronologicamente nos caiu dos bicos da penna na se-

[8] Luz da liberal e nobre arte de cavallaria pag. 43.

[9] Memoria sobre Portugal e a Hespanha por C. A. da Costa (fevereiro de 1856) pag. 176.

[10] Eis o theor do § 39.º d'estas instrucções: «Entre as desordens que Sua Magestade manda absolutamente evitar, é a que se está praticando no uso quasi quotidiano de banhos de vinho, que se dão ás bestas, sem constar que são necessarios, e só por uma introducção de costume, cuja origem é desconhecida; fazendo-se nos referidos banhos o consumo excessivo de um tambem excessivo numero de pipas de vinho que sobem a importancia grande: E ordena Sua Magestade que nunca mais se deem taes banhos, e fique para sempre abolido este desnecessario costume: E quando haja caso em que se faça necessaria alguma applicação dos ditos banhos só se mandarão dar, ordenando assim o estribeiro mór.»

[11] Archivo Pittoresco — vol. 4.º pag. 342.

[12] Eis aqui qual é a qualidade e numero dos cavallos e muares actualmente existentes nas raes cavallarices:

Cavallos e eguas da raça de Mafra.....	35
Cavallos da raça de Alter.....	51
Idem e eguas da raça Franceza.....	48
Idem » » Portugueza	7
Idem » » Ingleza.....	3
Idem » » Hespanhola	3
Idem » » Arabe.....	2
Idem » » Alter.....	46
	195

Digitized by Google

rie dos artigos que estamos escrevendo sobre a historia da nossa producção hippica.

Em summa:

O que foi Alter, ahi fica apontado, segundo os melhores dados que podèmos obter.

O que é hoje Alter, vislumbra de mais de um conceito que fizemos n'este apontamento historico.... É uma quasi nullidade [13].

O que deve ser Alter?... isso pertence agora ao sr. duque de Loulé, que na qualidade de estribeiro-mór da casa real, trata, diz-se, de realisar importantes melhoramentos n'esta coudelaria; para o que lançou mão — *á falta de gente no paiz sabida e entendida n'estas coisas* — (e seja isto dito com ironia ou sem ella, como quizerem) de um francez, um tal mr. Cantaloup ou Paturot, que por ahi andava em cata d'uma posição social; pessoa em quem s. ex.ª inventou improvisamente, ao que nos parece, elevados e vastissimos conhecimentos coudelicos applicados ao nosso paiz.

Estimaremos haver errado n'este juizo. O futuro decidirá.

(Continua).

S. B. Lima.

Influencia da resinagem sobre o valor das madeiras

Como vulgarmente se dizia que a resinagem prejudicava o valor das madeiras, extraidas dos pinheiros resinados, antes de se resolver definitivamente o estabelecimento, nos pinhaes de Leiria, deste ramo de industria, o governo tratou de obter informações, que o podessem esclarecer sobre tão importante assumpto.

Com este intuito, quando o sr. engenheiro Valladas, e o sr. Bernardino José Gomes, foram enviados a França, para estudarem o processo da resinagem, e da fabricação dos productos resinosos, receberam instrucções, para que obtivessem os mais exactos esclarecimentos sobre a influencia d'aquella operação nas condições das madeiras, preparadas dos pinheiros resinados.

Do relatorio, que elles apresentaram ao governo, e que foi publicado no Boletim do Ministerio das Obras Publicas n.º 7, de julho de 1862, consta o seguinte:

«Se a resinagem é prejudicial aos pinheiros, quando teem de ser empregados, como madeira de construcção.»

«Foi esta uma questão que muito procuramos trazer á evidencia, pela opinião arreigada no nosso paiz de considerarem a resinagem, como prejudicial ás madeiras, que teem de ser empregadas em obra.»

«Só os engenheiros da localidade nos podiam fornecer dados exactos a tal respeito, e por isso nos dirigimos a mr. Ritter, director das obras publicas no departamento das Landes, e pelo mesmo senhor fomos informados: que a duração das madeiras resinadas, quer em fundamentos de obras hydraulicas, quer em interiores de construcções, de qualquer natureza, é incomparavelmente maior, que a dos pinheiros, não resinados; e tanto exacta era esta asserção, que para obras publicas, as instrucções do governo não admittem um unico pinheiro, que não tenha sido resinado, o que facilmente se conhece pelos signaes das feridas que apresentam. Indagando se havia alguma experiencia que o confirmasse, além da duração, nos disse, que observando os páos resinados se lhe viam os vasos reserrados, e cheios de gemma concressionada; em quanto que os outros se apresentavam menos compactos, e d'uma madeira mais clara. Este maior resserramento dos vasos, ainda se observa na embibição. Todas as madeiras empregadas, quer nos caminhos de ferro, quer nos telegraphos electricos, são embebidas pela dissolução do sulphato de cobre; e para sujeitar a madeira a este processo, não podem empregar senão os páos não gemmados. Nestes, apenas o tubo da gomma elastica que communica com o reservatorio, se applica á base do páo, em menos de dois segundos a pressão superior do liquido faz sahir, pelo extremo opposto, a materia embebida; em quanto que nos pinheiros gemmados, os vasos estão de tal modo resserrados e unidos, que nem uma gota de dissolução penetra na madeira.

«Consultando ainda mr. Burat, engenheiro encarregado dos trabalhos publicos em Bayona, o mesmo sr. reproduziu as mesmas ideas de mr. Ritter.

[13] Pode dar mais alguma luz, o que a similhante respeito escrevemos n'uma correspondencia que do Alemtejo (Estremoz) enviámos ao nosso presado amigo Moraes Soares, publicada no 1.º volume do *Archivo Rural* pag. 13.

Digitized by Google

« Bem entendido que esta vantagem se refere, tanto aos páos resinados á vida, como áquelles, que são resinados á morte.

« São estas considerações dignas de ser apreciadas pelos proprietarios de pinheiros, para que não hesitem em tirar delles um producto tão valioso, que actualmente desprezam, e não esqueçam a sementeira destas arvores, tão proprias para aproveitar os terrenos mais safaros e agrestes. »

MANUEL RAYMUMDO VALLADAS
Engenheiro addido á repartição de agricultura.

BERNARDINO JOSÉ GOMES.

Com quanto esta informação bastasse para firmar uma opinião segura, assente sobre o testemunho de homens competentes; com quanto as determinações do governo francez, ordenando que nas obras publicas se prefiram as madeiras de pinheiros resinados, constituam o julgamento da questão; ainda assim se procuraram outras fontes de auctoridade, consultando-se os escriptores, de maior competencia, na materia.

Mr. Boitel, inspector geral de agricultura em França, é por certo uma auctoridade respeitavel, menos ainda pela elevação da sua posição official, do que pelos creditos de sciencia, que possue. O que elle diz a este respeito é o seguinte:

« Os troncos compridos e regulares do pinheiro bravo, (*pinus maritima*, L.) servem perfeitamente para empregar nas estacadas, que ficam debaixo d'agua, sobretudo quando tem sido antecedentemente *submettidos á resinagem*, durante certo numero de annos. A magnifica ponte de pedra, ultimamente construida em Bayonna, sobre o Adour, repousa sobre uma estacada de *pinheiros maritimos resinados*. Cada peça apresenta um comprimento medio de 17 metros, e um diametro de 0,^{m}35.

« A parte inferior do tronco, nos *pinheiros submettidos á resinagem*, apresenta, entre as fibras, uma forte proporção de uma materia resinosa solidificada, que torna a madeira mais compacta, e que lhe dá um aspecto venoso, brilhante, e por assim dizer diaphano. Esta madeira é superior á que *não tem sido resinada*. E' mais pesada, mais duravel na agua, incomparavelmente mais combustivel. A madeira resinada, fendida no estado verde em pequenas barras, arde á maneira de uma candeia de resina. Os Landezes não usam de outra luz, na pesca *ao candeio*. Esta parte da arvore, tão rica em substancia resinosa, é muitas vezes associada aos velhos troncos para a fabricação do alcatrão.

» Em quanto á madeira *não resinada*, não se póde collocar senão na classe de madeiras brancas; é inferior em qualidade, para se obrar, ao *sapin* (*abies pectinata*) e ao pinheiro sylvestre. »

(Mise en Valeur des Terres Pauvres, par le Pin Maritime — Boitel, inspecteur général de l'agriculture, deuxième édiction; 1857.

Não é menos respeitavel o testemunho de Mr. Mathieu, professor de historia natural, na escóla imperial florestal de Nancy, e é tanto mais valioso este testemunho, quanto que, sendo elle professor de uma escóla publica, não se póde conceber que abuse da sua posição de mestre, para embuir, no espirito dos seus discipulos, erros grosseiros.

Tratando dos melezes (*larix europea*) e referindo o que na Italia acontece, escreve o seguinte:

« *Contrariamente aos factos* observados na pratica da resinagem dos pinheiros, parece que os melezes, assim tratados, perdem o seu valor, como madeiras de construcção; mas esta *anomalia apparente* pode justificar-se pelo methodo usado, que consiste em tirar do coração da arvore a terebenthina. »

Em seguida acrescenta, que a resinagem dos melezes effectuada por outro methodo não prejudica o valor da madeira d'estas arvores.

Agora vejamos o que elle refere ácerca do pinheiro bravo (*pinus maritima*) que é a especie, que se resina nos pinhaes nacionaes de Leiria.

« O pinheiro resinado é considerado nas Landes, como bem superior, em duração, e resistencia ao que não é resinado, *e isto com razão*. Se a resinagem esgota com effeito as arvores, reduzindo as suas dimensões, produz em compensação páo de crescimento mais fraco, e relativamente mais carregados de páo do outono; determina além d'isto, do interior para a superficie, uma corrente activa de terebenthina, cuja porção mais fluida se diffunde, deixando nos tecidos do borne, que atravessa, uma quantidade notavel de resina. Portanto os páos resinados tem *menos borne*, ou o que vale o mesmo, um

Digitized by Google

borne de melhor qualidade, sendo por isso mais pesados, mais duros, e mais resinosos, e conseguintemente mais resistentes, mais duraveis, e de uma potencia calorifica mais elevada.»

(Flore forestière, par Mr. Mathieu, inspecteur des forets, professeur d'histoire naturelle á l'ecole imperiale forestiere—1860)

Omittimos a citação de outros escriptores, que se consultaram, e que se acharam conformes, com o que estes asseveram.

Em confirmação do que fica exposto ainda ultimamente escreveu Mr. Samanos o seguinte:

«A resinagem tem uma consideravel influencia sobre as qualidades da madeira de pinho; em virtude desta operação, fixa-se nas cellulas que formam a madeira, uma concressão resinosa que a torna mais densa e duravel; sendo as suas qualidades muito apreciadas pelo commercio que lhes dá um valor duplo daquelle porque paga as *madeiras não resinadas.*»

(Traite de la culture du pin maritime, par M. Eloy Samanos. Paris, 1864).

Se nos pinhaes nacionaes de Leiria se não conheciam factos, que só de per si offerecessem segurança a uma opinião conscienciosa, todavia os que ali se podiam notar, estavam em harmonia com os que nos Landes se observaram.

Ha bastantes annos tentou-se nos pinhaes de Leiria uma especie de resinagem, por meio de um processo assás defeituoso, que consistia em abrir na arvore uma larga incisão, profundada até ao coração d'ella. Não obstante a gravidade da ferida os pinheiros desenvolveram-se, e a sua madeira é preferida pelos compradores!

Outro facto que ali ninguem ignora, porque é evidente, vem a ser, que no tronco dos pinheiros cortados a um ou dois metros da altura do chão, se accumula uma grande quantidade de resina.

Quando entre certos factos, e a theoria que os explica, ha perfeita concordancia, não ha razão alguma para deixar de acreditar na existencia desses factos. A deficiencia, e fallibilidade dos sentidos é corrigida pela clareza e segurança do raciocinio.

A incisão, no pinheiro, para a extracção do succo resinoso, é uma ferida, que se faz na arvore, ainda menor, do que as muitas, que n'ella se praticam, quando se lhe cortam os braços, para a limpar, ou derramar. Vêem-se em todos os pinhaes, que por ahi ha, as arvores sem ramos, e com as feridas abertas, transudando resina por todas ellas; e comtudo ainda ninguem se lembrou de reprovar esta operação, porque d'ella resultassem prejuizos no valor das madeiras.

Poder-se-ha redarguir, que a extracção dos ramos diminue, para assim dizer, as despezas da nutrição da arvore, e que por isso o enfraquecimento proveniente das feridas, produzidas pelo corte dos braços, é compensado pela limitação da necessidade de succos nutritivos. Reduzido o volume da arvore, está diminuida a necessidade da sua alimentação. Porém isto não é assim, porque ninguem desconhece, que as arvores sempre verdes, e mormente o pinheiro, recebe da atmosphera grande parte dos principios alimentares; e por conseguinte, cortados os ramos, fica diminuida, na proporção da ramagem que elles continham, a sua capacidade nutritiva.

He tambem outro facto de vulgar observação. As arvores, e designadamente os pinheiros bravos, que pelo seu rapido crescimento accusam abundancia de principios nutritivos, não são as que produzem madeiras da melhor qualidade; pelo contrario, as arvores menos pomposas, de vegetação lenta, e que denuncia uma certa pobreza de alimentação, são as que apresentam madeira de fibra mais fina, de camadas mais tenues, e compactas, e por isso mais apreciavel.

Mas não sirvam de nada estas nossas reflexões, que trazemos unicamente, para se notar, que quando um facto é verdadeiro, todas as circumstancias tendem a confirmal-o.

Para nós o que tem verdadeira significação, e que nos levou, na qualidade de chefe da repartição, por onde este negocio corria, a tomar a responsabilidade de informar o governo, *que a resinagem, praticada, nos pinheiros bravos, não prejudicava o valor das madeiras, que d'elles se fabricavam*, foi, em primeiro logar, o facto, comprovado pelo testemunho de pessoas competentes e respeitaveis, cuja auctoridade, segundo as regras do criterio da verdade, se não pode recusar, sem que egual testemunho se apresente da parte dos que o negam; e em segundo logar, foi a plausibilidade da explicação, que desse facto offerecem aquelles, que o affirmam.

Em conclusão, parece-nos, que não an-

Digitized by Google

damos de leve, quando em um dos ultimos numeros deste jornal, escrevemos, que estava demonstrado, que a resinagem não prejudicava o valor das madeiras.

R. DE MORAES SOARES.

VETERINARIA PRATICA

Da hernia inguinal

Pelo orificio superior do canal ou trajecto inguinal, [1] dilatado accidentalmente, passa ou desce algumas vezes com rapidez ou pouco e pouco do ventre para dentro das bolsas de um dos testiculos ordinariamente uma porção de viscera, a qual constitue um tumor conhecido com o nome de *hernia inguinal*, vulgò *quebradura*.

Esta doença cirurgica denomina-se ainda *bubonocele*, quando se limita ao annel inguinal (orificio inferior d'aquelle trajecto); e *oscheocele*, se a parte herniada chega até á região do escroto.

A hernia inguinal toma tambem differentes designações, segundo a natureza do orgão contido nos involucros testiculares. Assim: quando é formada pelo intestino (e quasi sempre é o intestino delgado), chama-se *enterocele; epiplocele*, se o epiploon é a parte deslocada; e *entero-epiplocele*, quando é constituida pelo intestino e epiploon ao mesmo tempo. Estas duas ultimas hernias observam-se especialmente nos carnivoros.

O accidente em questão, que acontece sobre tudo aos machos inteiros das especies cavallar, muar e asnar e muito principalmente aos que são destinados á padreação, distingue-se, segundo seu typo, em *continuo e intermittente*.

A primeira variedade é felizmente pouco commum, mas a segunda é-o ainda muito menos.

Na hernia inguinal continua a intumescencia que apresentam as membranas testiculares é persistente, constantemente visivel, e facil mesmo de diagnosticar; na intermittente é momentanea, quer dizer, diminue e desapparece completamente, pelo menos na apparencia, com o repouso, e manifesta-se novamente durante o exercicio, sendo por isso a sua exacta apreciação não pouco difficil.

A hernia inguinal póde tambem ser *aguda* ou *chronica*, *estrangulada* ou *não estrangulada*.

[1] Abertura natural que dá passagem ao testiculo e sua bainha serosa.

A affecção sujeita resulta ordinariamente de esforços musculares perseverantes e extraordinarios desdobrados pelos animaes durante um trabalho fadigoso. Outras causas podem igualmente determinal-a: são os saltos, as quédas, as carreiras desenfreadas, o empino, os couces, as colicas fortissimas, etc. Não é raro vel-a apparecer tambem durante ou immediatamente depois da capação a testiculo descoberto.

Algumas vezes ainda o tumor de que fallamos é *congenito*, isto é, data da vida intra-uterina.

Quasi sempre a hernia inguinal é caracterisada por uma tumefacção mais ou menos volumosa, molle, pastosa ás vezes (epiplocele), elastica, tensa, de fórma variavel, pouco quente e dorida, reductivel ou irreductivel, que sôa quando se percute methodicamente com a mão, e que produz de vez em quando no seu interior um ruido claro e bem distincto, especie de som de gargarejo, devido á circulação ou mistura de gazes, liquidos, e solidos (enterocele); o testiculo do lado da hernia não se move, e o do lado opposto de ordinario sobe e desce alternativamente da região escrotal para o annel inguinal e d'este para aquella. Causa geralmente estorvo maior ou menor á livre locomoção dos membros posteriores, sobre tudo ao sair da habitação.

Umas vezes o animal come, tem appetite e está alegre; o estado geral parece não resentir-se. Outras vezes as condições de saude acham-se sensivelmente alteradas; o doente é triste, abatido, tem febre, e a espinha dorso-lombar rija e insensivel á pressão, olha frequentemente para a séde do mal, pateia com as extremidades dianteiras e trazeiras, com aquellas sobre tudo, soffre colicas de quando em quando, etc.

Quando a porção intestinal herniada é comprimida ou apertada com força, verdadeiramente estrangulada pelo ingorgitamento inflammatorio dos tecidos, o animal é acommettido de dôres atrozes: não tem sequer um momento de descanso; deita-se, e levanta-se sem cessar, e não parece alliviado em seus soffrimentos senão quando repousa sobre o dorso, com os quatro pés para o ar, os posteriores desviados para os lados o mais possivel, posição que prefere a miudo; tem a face apanhada nervosamente, o olho esgazeado,

Digitized by Google

as asas das ventas retrahidas e immoveis, a respiração tremula e gemente, o pulso veloz e pequeno, a pelle coberta de suor abundante, etc.

É esta uma complicação eminentemente perigosa, que mata o doente dentro em muito pouco tempo no meio da maior agitação e angustia se o mal ha terminado pela peritonite, ou depois de uma prostração notavel e de uma tranquillidade enganadora se o modo de acabamento é a gangrena.

Uma outra complicação, se assim se póde chamar da enfermidade de que se trata, não menos grave e frequente certamente, é a obstrucção da *ansa* de intestino deslocada por materias alimentares.

Algumas doenças podem ser confundidas com a hernia inguinal antiga: são o hydrocele, o hematocele, o pneumatocele, o sarcocele, etc.

É mister dar remedio á hernia inguinal com a maior brevidade possivel, se bem que todos os meios aconselhados para isso pela cirurgia veterinaria são frequentemente nullos e de nenhum effeito salutar.

O tumor herniario deve primeiro que tudo ser reduzido pe'a *taxis*, atravez do escroto, depois de collocado o doente convenientemente no decubito dorsal, com a garupa tão elevada quão possivel, ou na estação mesmo, se elle a isso se presta.

Quando o emprego d'este meio de tratamento não é promptamente seguido de cura radical, ou é impossivel, então só o *desbridamento* do collo da bainha vaginal para facilitar a entrada do orgão no abdomen, e a castração a *testiculo coberto* com applicação de uma tala curva sobre o cordão testicular póde salvar o animal.

Depois da operação feita, a dieta rigoresa, a cama de palha, as bebidas laxantes, o repouso absoluto, as fricções cutaneas, e a sangria geral se as dôres se tem apresentado com grande intensidade, concorrem assás para o feliz exito d'ella.

Antes de recorrer aos processos operatorios, alguem tem recommendado as loções adstringentes, a aspersões ou banhos frios, etc.; mas é tempo gasto sem utilidade bem provada, e bom será que o dono do animal mande logo chamar um pratico auctorisado e competente.

Julgamos inutil dizermos algumas palavras mais sobre taes operações, porque só podem, na verdade, ser praticadas com vantagem por uma mão mui habil, por um cirurgião veterinario experimentado e destro.

Não queremos concluir sem accrescentarmos que na lista dos defeitos redhibitorios dos monodactylos lê-se o nome da hernia inguinal intermittente com nove dias de garantia, quer seja antiga ou recente.

J. M. Teixeira.

A proposito de verrumas artesianas

Muito folgamos de ver como o nosso Alemtejo vae percorrendo a escala dos modernos inventos agricolas.

Hoje é uma charrua de maravilhoso effeito, ámanhã é a machina aperfeiçoada de ceifar, depois uma outra para debulhar, logo a dranagem, em seguida a lavoura a vapor, e ultimamente a verruma artesiana, que na actualidade se está ensaiando na quinta da Cartuxa.

Bem vemos que tudo isto não passa por em quanto de ligeiros preludios, pouco mais de patrioticas aspirações: mas assim mesmo já ninguem põe em duvida o seu benefico influxo, que penetrando pouco a pouco nos animos menos credulos nas conquistas do verdadeiro progresso, dest'arte os vae predispondo para a sua perfeita conversão, e para o seu completo *catholicismo*.

Limitados todavia por em quanto a um ponto unico, tempo virá em que estes interessantissimos commettimentos serão reproduzidos em toda a provincia, e aproveitados pela maxima parte dos nossos principaes agricultores com prazer consummados de todos os que se acham alistados na grande e nobre cruzada da cultura da terra.

Tomando porém para ponto de nossas reflexões a importancia applicativa do instrumento, que ultimamente se está ensaiando, perguntaremos: — Será elle de tal sorte necessario ao progresso agricola da nossa provincia, que perigue na sua falta a fertilidade e prosperidade d'ella? — Entendemos que não.

Todos sabem que milita por ahi geralmente a idéa de que o Alemtejo não está muito longe de dever ser considerado pela sua aridez como um retalho de Argelia ou da Arabia; mas não é assim.

Digitized by Google

Verdade é que succede muitas vezes ver-se o viandante apertado pela sêde, e percorrer assim longos tractos de caminho sem encontrar uma gota d'agua que o refrigere: esta privação porém não procede tanto da carencia absoluta d'aguas na nossa provincia, como da falta de conhecimento dos logares aondem existem, — interrogae o pegureiro, o agricultor da localidade, e elles vos descubrirão sem grande fadiga mais de uma manancial perenne e potavel.

O que falta no Alemtejo é povoação, que pesquize, tire a publico, e possa aproveitar as nascentes que por ahi ha, e jazem improductivas: o que falta é quem saiba, possa, e queira tirar partido dos não poucos recursos, que a providencia nos concedeu até n'esta especialidade; mas á sêde não nos constou ainda que alguem tenha por ahi morrido. — Muito antes pelo inverso, é a sobejidão d'aguas — embora mal aproveitadas — que todos os annos faz n'esta provincia um numero avultadissimo de victimas.

Ahi está a Serra d'Ossa — que nunca vemos, que não se nos afigure uma especie de terrivel Adamastor vociferando alta e despeitosamente contra a incuria dos nossos governos, e contra o desleixo *de certos proprietarios* — de cujas summidades espontaneamente se precipitam limpidos jorros de excellentes aguas, e ainda ha bem poucos dias que interrogando um lavrador d'aquelles sitios sobre a applicação e aproveitamento d'ellas, disse-nos, « que ninguem as utilisava, e que todas se extravazavam e summiam pela terra improductivamente! »

De que servirão pois os presentes onerosos e difficeis da industria, quando os dons espontaneos da natureza são por nós tão ignorantemente despresados? — Que urgencia teremos de ir á força auferir das entranhas da terra, o que ella tão francamente nos está prodigalisando?

No emtanto, bom é que este importante invento seja de todos nós bem cônhecido e apreciado; que posto a sua urgencia não seja extrema em relação ao abastecimento dos povos d'esta provincia; não deixa todavia de ser um valioso beneficio para todos os proprietarios, que desejando ter agua nas suas fazendas e em sitios determinados, jámais o conseguiriam por outra fórma, pelo menos, sem grande despeza muitas vezes improductiva, e sem a fastidiosa condição de aturar as importunações, sandices, e todos os mais accessorios enfadonhos e não pouco lesivos dos chamados *vedores*.

O que nós quizeramos porém, era que, antes de se ensaiar qualquer d'esses novos inventos, hoje que até são de mais, relativamente fallando, os periodicos n'esta provincia, se annunciasse por elles com razoavel antecedencia o dia das experiencias, a fim de que os curiosos das terras distantes podessem ir assistir a ellas, e colher os seus beneficos resultados.

Apesar da reluctancia do Evangelho com as paixões dominantes do seculo, poucos homens apenas, que n'elle creram, e o receberam da sua divina origem, foram bastantes para em poucos annos o disseminarem, e arreigarem por todo o mundo.

Ora, o credo agricola não é por certo menos lisongeiro, nem menos accommodado á nossa indole e propensões: devemos portanto esperar, que a sua aceitação, sequer em theoria, quando pratica não possa ser, estimulada pelo exemplo, ha de ser dentro em pouco não menos rapida, profunda, e universal n'esta provincia.

G. L.

(*Folha do Sul.*)

Relatorio nosologico do gado do districto de Aveiro, desde maio de 1863 a 30 de setembro do mesmo anno

Ill.mo sr.

Por circular de 16 de janeiro proximo preterito, dignou-se v. s.ª sustentar a observancia do artigo 12.º do regulamento das intendencias pecuarias, na parte em que prescreve aos veterinarios do districto, a obrigação de enviarem no fim de setembro de cada anno um relatorio nosologico, que resuma a historia das doenças pecuarias e dos damnos que ellas fizeram, tanto em cabeças, como em valores, concluindo pelo exame das causas geraes e especiaes das ditas doenças, e dos meios que se deverão fazer actuar para as reprimir.

Avalio, como me cumpre, a importancia de um relatorio d'esta ordem; e não remetti o que diz respeito ao anno findo em setembro ultimo, por julgar que o pouco tempo (menos de cinco mezes) em que exerci, no referido anno, as funcções de veterinario d'este districto era suffi-

Digitized by Google

ciente escusa do meu procedimento. Porém, na circular já citada, determina v. s.ª que o mesmo relatorio se limite a esse pouco tempo.

Assim, em harmonia com as ordens de v. s.ª vou desempenhar-me do melhor modo que possa, d'aquella obrigação, a pesar do pequeno numero de dados de que disponho; o que não obstará, segundo espero, a que eu seja relator escrupuloso.

Durante o periodo decorrido de 21 de maio de 1863 (dia em que tomei posse d'este logar) a 30 de setembro do mesmo anno, as doenças que se manifestaram nos gados existentes n'este districto, foram todas esporadicas, e, pela maior parte, correram benignas; não tendo havido epizootia ou enzootia alguma.

Em principios do periodo referido, appareceram: alguns casos de diarrhéas particularmente no gado bovino, determinadas pela alimentação verde; algumas indegistões simples; diversos casos d'enterites e gastro anterites; e finalmente, algumas affecções eruptinas da pelle, com especialidade no gado cavallar.

Nos ultimos tres mezes do mesmo periodo, conforme participei em 12 de outubro do anno findo, manifestaram-se: congestões cerebraes e pulmonares na especie equina, a que succumbiram alguns individuos; nephrites na especie bovina; frequentes casos d'angina gangrenosa na especie suina, de que morreram algumas cabeças; peritonites sobrevindo depois da castração operada nas femeas da mesma especie, fataes na sua maioria; e nos fins de setembro repetidos casos d'affecções catharrosas das vias respiratorias, corysas e bronchites, em quasi todas as especies domesticas, sobre tudo no gado lanigero.

Feita esta resenha das doenças que acommetteram os gados d'este districto, durante o periodo mencionado, cumpria-me agora, determinar os damnos que ellas causaram, tanto em cabeças, como em valores; mas, faltando-me a maior parte dos dados em que assentei e meu calculo, sou forçado a não satisfazer o preceito consignado no artigo 12.º acima referido.

Entretanto, a diversa gravidade d'aquellas doenças, produzindo mais estragos, umas do que outras, fornece-me um meio, ainda que pouco seguro, de avaliar, approximadamente os damnos que fizeram.

Exceptuando a angina gangrenosa, as congestões cerebraes e pulmonares e a peritonite como consecutivo de castração, todas as outras molestias foram de uma benignidade admiravel, e por isso os casos fataes foram rarissimos. Com respeito a estas doenças, os prejuizos causados por ellas, resumem-se na inhabilitação dos animaes para o trabalho emquanto estiverem doentes, e nas despezas de tratamento.

Restam, por tanto, as tres doenças que mencionei, as quaes sacrificaram algumas cabeças; mas em proporções differentes, segundo as informações que tenho.

Assim collocadas as ditas tres doenças por ordem dos estragos que fizeram, tomam os seguintes logares:

1.º Angina gangrenosa, no gado suino;

2.º Congestões cerebraes e pulmonares, no gado cavallar;

3.º Peritonite como consecutivo da castração aguda nas femeas da especie suina.

D'este pequeno quadro e do que antes disse, naturalmente se infere que a especie domestica mais castigada foi a suina; porque n'ella se apresentaram duas doenças, ambas de consequencias fataes, ainda que em grau diverso.

Póde pois dizer-se, sem receio de ir muito longe da verdade, como julgo, que a industria pecuaria n'este districto, durante o periodo referido, não soffreu reveses de maior monta procedentes de doenças que atacavam os gados; devendo considerar-se insignificantes relativamente os damnos que ellas fizeram tanto em cabeças como em valores.

As causas das doenças que se manifestavam, tiraram a sua origem: 1.º das estações; 2.º do desprezo em que é tida a hygiene pecuaria; 3.º das condições de salubridade de certas localidades.

É sabido que as estações, como os climas, predispõem a economia animal para certas doenças, e que á hygiene cumpre attenuar, se não annullar aquella predisposição. Ora sendo despresadas completamente as suas regras, é facil de prever os resultados.

A hygiene pecuaria, n'este districto, é como desconhecida geralmente! As habitações dos animaes são pessimamente construidas; a sua limpeza é nenhuma; os estrumes vão-se accumulando no estabulo e servindo de cama *macia* e *quente* aos animaes; o ar que ali se respira é sempre viciado; a comida é administrada

Digitized by Google

quando acontece, e bem assim a bebida, não servindo d'obstaculo estarem os animaes suados; emfim, os animaes, em geral, não merecem o mais pequeno d'estes cuidados, chegando a haver proprietarios que, acreditam firmemente, viverem os seus gados melhores n'estas condições, do que n'outras!

Este desleixo d'uns e os preconceitos d'outros, hão-de desapparecer, á medida que, as boas doutrinas agricolas se propagarem nos campos. Então, a hygiene pecuaria será avaliada e considerada como deve ser, e deixar-se-ha de ver animaes vivendo n'um ambiente todo artificial e nimiamente nocivo á sua saude.

Pela minha parte, posso assegurar e v. s.ª, que, não deixo perder occasião alguma para aconselhar a pratica das boas regras hygienicas, fazendo vêr os resultados que colhem aquelles que as não desprezam. E faço isto, não só porque assim o determina o regulamento, como por ser convicção minha que, a hygiene é a verdadeira medicina.

Ha certas localidades n'este districto, principalmente nos concelhos de Aveiro, Esterreja e Nessos, cujas condições de salubridade são muito duvidosas. — N'estes concelhos, existem terrenos alagados, uns naturalmente e outros artificialmente para a cultura do arroz. Tanto n'essas como n'outras, é certo que, se desenvolvem os miasmas paludosos, e é á sua influencia que attribuem os casos d'anginas gangernosas que, se deram no gado suino; casos em numero limitado em consequencia do estio ter menos perigoso que o outono para os individuos que vivem nas lagôas pantanosas, e pelo habito em que estão de respirar um ar constantemente corrompido.

Effectivamente, foi nos tres concelhos referidos, segundo me consta, que appareceram casos d'aquella molestia, com exclusão d'outros sitios em que não existem as mesmas condições insalubres.

O enxugo dos pantanos naturaes e o desapparecimento dos artificiaes formam uma questão que tem sido largamente debatida, e por isso abster-me-hei de fallar sobre a remoção d'esta causa morbifica que tantas vidas tem extinguido, quer na especie humana, quer nas especies domesticas; pois não seria mais do que repetir o que por immensas vezes se tem dito.

Ao terminar aqui este pequeno relatorio, cuja defficencia sou o primeiro a confessar, resta-me pedir a v. s.ª se sirva de attender ao limitadissimo numero de dados de que pude dispor, e ao pouco conhecimento que, por ora, tenho das condições pecuarias do districto.

Estes dois motivos e a benevolencia de v. s.ª, com a qual ouso contar desde já, saberão desculpar a insufficiencia d'este trabalho; na certeza de que empenharei todos os meus esforços, para que os futuros relatorios sejam mais ricos de noticias interessantes, do que o presente.

Deus Guarde a v. s.ª Intendencia pecuaria do districto de Aveiro, 1 de fevereiro de 1864.

Ill.mo sr. vice-presidente do conselho especial de veterinaria.

O Intendente de Pecuaria

ANTONIO AUGUSTO DOS SANTOS.

ESTUDOS SOBRE CREDITO RURAL

V

Parece condição de todas as grandes reformas — quer na ordem moral, quer na ordem physica — serem ao principio desprezadas, depois combatidas e longamente discutidas, antes que postos por terra os estorvos da malicia, e rotas as trevas da ignorancia, appareçam em todo o seu explendor como fontes de grandes e proficuos melhoramentos. Assim, o principio de publicidade, antes de ser considerado como base impreterivel de todo bom systema hypothecario, soffreu violentas e injustas contradicções e prestou assumpto a largas e acaloradas discussões. É que raras são as grandes reformas, que logo ao apparecer, logram alcançar a superior posição, que depois pela sua importancia conquistam. Das hoje reconhecidas como verdades, muitas houveram de soffrer dolorosas perseguições, quasi todas tiveram de pelejar renhidos combates—e felizes foram as que obtiveram os louros da victoria virgem do sangue dos contrarios, e que escusaram martyres e soldados por lhes sobrarem apostolos e proselytos.

O principio de publicidade que, como levamos escripto, hoje é axioma ser uma das imprescriptiveis condicções de qualquer organisação hypothecaria, tambem

Digitized by Google

teve de sustentar renhidas lutas. Em seu nome feriram-se batalhas gloriosas, e tanto mais que foram esclarecidas não ao sinistro clarão da artilheria, mas sim á luz serena da intelligencia e da razão. De lado a lado foi animada a luta, e se é longo citar os nomes dos vencedores, aos quaes hoje corôa as frentes o louro da victoria, não será desairoso recordar os dos adversarios como justo preito aos seus talentos e rara habilidade. D'estes foram os principaes: Chanceller d'Aguesseau, Portalis, Bigot de Preameneau, Tronchet e Malleville.

O congresso em que se discutiram os artigos do Codigo Civil Francez, foi arena onde se degladiaram frente a frente os defensores dos dois systemas, lutas que se não ficassem celebres pelos nomes dos combatentes, teriam de ficar memoraveis pela presença d'um futuro Cesar-Napoleão.

Acerbos partidarios do Edicto de 1771, os defensores da clandestinidade lançavam mão de todos os recursos, não engeitando nenhum dos subsidios que lhes facultavam os seus vastos conhecimentos, para combaterem os advogados da publicidade, propugnadores da lei de 11 Brumario do anno 7.º [1]

Appellavam, umas vezes, para a economia social, e diziam que um systema, como o de publicidade, em que o credito ficava pendente d'uma formalidade externa, era o aniquilamento da confiança individual, e um embaraço á circulação — como se o registro referendando certos actos de credito, consubstanciasse em si só a confiança acanhando-a e diminuindo-a, e não a viesse antes augmentar negando a sua approvação a actos que nenhum credito devem merecer. Recorriam outras vezes ao sentimento, e exclamavam que o registro era a violação constante do sanctuario das familias, publicando a todos os ventos da terra segredos que nunca deveriam transpôr os humbraes do lar domestico; e a exposição permanente d'um sudario em que muitas vezes transudariam os vestigios de lagrimas vertidas entre duras necessidades — como se o registro fosse o Pasquino propalando e publicando *urbi et orbi* as difficuldades com que cada um luta, e não o Argos insubornavel velando noite e dia o credito, a honra, e a felicidade das familias. Invocavam a historia, e allegavam terem existido sempre emprestimos hypothecarios, sem que a publicidade fosse condição essencial da existencia d'estes — como se a historia fosse espelho e não lição do futuro, e como se a sociedade houvesse de sustar a sua marcha progressiva, amarrada ao poste de leis anachronicas. [1] Accusavam por ultimo o registro de ter uma origem feudal, e de ser um tributo vexatorio e disproporcional — como se a publicidade não fosse antes aproveitada do que introduzida pelo feudalismo, e como se o registro houvesse de ser necessariamente custoso e desigualmente oneroso.

Facil é pois concluir em presença do exposto, a improcedencia dos argumentos produzidos pelos que patrocinavam a causa da clandestinidade. Responder-lhes-hia o simples bom senso, quando a historia e a razão se não incumbissem de lhes dar formal e solenne desmentido. Foi por isso que o conselheiro d'Estado e habil jurisconsulto Treillard, apresentando-os no seu discurso ao Corpo Legislativo, na sessão de 24 Ventose do anno 12, e respondendo-lhes summariamente, se pronunciou pelo systema opposto. [2] Reproduzir, pois, hoje, taes argumentos seria um contrasenso; e nós expondo-os aqui tivemos por fito, não tanto procurar responder-lhes, como evidenciar, as solidas bases em que se firma o systema por que temos

[1] Esta Lei, que é do Directorio, obrigava ao registo as hypothecas tanto judiciaes e convencionaes, como as legaes das mulheres e menores. Só a hypotheca convencional era especial. Sujeitava ao registro os actos, pelos quaes se transmittissem bens e direitos susceptiveis de serem hypothecados. Por estas e outras disposições vê-se que a Lei de Brumario adoptava o systema de publicidade.

[1] Era soccorrendo-se á historia que o chanceller d'Aguesseau no seculo passado, pretendia combater a publicidade, allegando contra ella a experiencia e reclamações que tinha suscitado o Edicto de 1673, que segundo o pensar de Colbat devia aperfeiçoar por uma disposição universal os resultados dos costumes dos *pays de nantissement*. Mas taes argumentos, dizia Garnier ao Tribunado, de si mesmo cahiam em presença do que escrevera o proprio Chanceller, porque se este reconhecera que o Legislador de 1673 fizera *uma lei querendo que ella cahisse no primeiro dia da sua vida*, e se effectivamente tal lei pouco durou, como poderiam d'este acto existir resultados evidentes e reclamações justificadas?

[2] Vid. Motifs exposés au Corps Legislatif par le Conseiller d'Etat Treillard, sur la loi du T. 6. L.º 3 du Cod. Civ. relatif aux *Priviléges et Hypothèques*.

Digitized by Google

propugnado, e que a nova lei hypothecaria adoptou. A ultima reforma deve pois abrir novos horisontes ao nosso credito territorial, levantando-o do estado de abatimento e decadencia a que o haviam condemnado systemas erroneos, ou pelo menos incompletos. Bem sabemos que os decretos de 26 d'outubro de 1836 e de 3 de janeiro de 1837 haviam perfilhado o principio de publicidade mas «o systema «adoptado, a obscuridade de suas dispo«sições, e a força predominante do sys«tema antigo, diz o sr. Mártens Ferrão, «fizeram com que da nova legislação se «não tenham seguido os effeitos que o «legislador de certo suppoz que se se«guissem.»

Não é pois exagero avançar em presença d'estes dois decretos e dos resultados que d'elles se hão tirado, ou antes dos que se não tiraram, que a lei de 1863 inaugura um novo periodo na historia do nosso credito predial. O esboço que n'um dos precedentes artigos, traçamos das consequencias da clandestinidade dos encargos prediaes em Roma, não mais volverá a ser a photographia do que entre nós tem de se passar. Os nossos capitaes attrahidos pelas condições de segurança, de que os emprestimos hypothecarios hão de gozar sob tutella d'uma lei clara, hão de concorrer a derramar-se entre as mãos dos proprietarios que tanto necessitam d'elles: — e não é esta uma asserção gratuita, que em abono do systema que hemos defendido, avançamos, é um facto cuja primeira realisação apparece no grande numero de capitalistas que já têem requerido ao governo a concessão dos bancos hypothecarios.

Os exploradores ruraes, tendo facilidade de obter fundos a juro rasoavel, ou na phraze vulgar, mas expressiva, encontrando o *dinheiro barato*, hão de concorrer aos capitalistas contratando emprestimos avultados, que depois devem derramar-se na agricultura nacional introduzindo ahi muitas das reformas que a sciencia hoje aconselha, e os paizes mais adiantados têem adoptado.

Mais. A nossa divida hypothecaria, registrada no continente do reino e ilhas adjacentes em dez annos, desde 1 de janeiro de 1852 até egual dia de 1862 era, numeros redondos, de 35.000:000$000 rs. Ora se a este numero já bastante eloquente na sua singela nudez, addicionarmos outras reflexões deduzidas dos proprios documentos d'onde extraimos esta verba, verse-ha o muito que a divida hypothecaria deve crescer com o systema da nova lei, e por isso os immensos beneficios em que esse accrescimo se metamorphoseará. Destes 35.000:000$000 rs. (numeros redondos) durante aquelles dez annos foram emprestados

Pelos particulares	
No continente do reino.	25.554:258$670
Nas ilhas adjacentes...	2.435:858$365
Pelas corporações	
No continente do reino.	7.177:185$460
Nas ilhas adjacentes...	152:550$472
Ou em resumo	
Total da divida hypothecaria registado no continente e ilhas adjacentes de 1852 a 62 (numeros redondos).....	35.000:000$000
Sommam os emprestimos feitos pelos partic.	27.990:117$035
E os contrahidos com as corporações	7.329:735$932

Resulta pois deste quadro que, salvo o erro, uma quinta parte do valor total foi emprestada pelas corporações. Ora é sabido que estas são dos poucos emprestadores a 5 %, accrescendo porém ainda as despezas de registro, tabellionato etc. Mas dos outros quatro quintos, quem poderá dizer o juro a que foram contrahidos taes emprestimos? Seria difficil talvez encontrar uma verba que representasse uma taxa normal a que foram emprestados aquelles fundos; — o que porém é quasi certo é que o minimo do juro excedeu sempre muito a taxa legal, accrescendo, que muitas vezes, se escreveriam nas escripturas, clausulas capciosas e condições duras que todas bem mostravam a pouca confiança que entre os contratantes existia ao assignarem taes contratos. Sendo pois um verdadeiro sacrificio um emprestimo contrahido n'estas circumstancias e demonstrando os documentos officiaes que a divida hypothecaria attingiu mesmo nestas durissimas condições a somma de 35.000:000$000 rs. em dez annos — imagine-se o quanto ella não deverá augmentar levantando-se-lhe um jugo que a impedia de alcançar todo o seu desenvolvimento. Até aqui o emprestimo sobre

Digitized by Google

hypotheca só se contrahia quando o tomador a isso era levado por imperiosas circumstancias, pois de outro modo não era para convidar a fórma tyrannicamente onerosa sob que elle se contrahia. D'ora ávante a pressão cessou, e em vez de subjugada a odiosas condições, o proprietario ver-se-ha em circumstancias muito mais favoraveis. A lei pela clareza de suas disposições, lançando luz sobre estes contratos, fará desapparecer muitos dos ganhos illicitos e dos abusos injustos, que á sombra de disposições ambiguas e obscuras se tenham constituido. O capital confiará na terra porque esta em presença do registro valerá o que merecer valer, e não sera depreciado como até aqui. N'uma palavra a approximação do capital e de terra não mais será um jugo a que aquelle fazia curvar este, mas sim um enlace equitativo, de todo o ponto vantajoso. Destas considerações pois, que aquelle quadro nos suggeriu, a conclusão é que a divida hypothecaria deve crescer, e com ella o melhoramento da nossa agricultura. Para os que aceitando a primeira parte desta proposição, duvidarem da veracidade da segunda, não se torna mister ir mendigar ao estrangeiro factos em seu abono, bastará apontar entre nós para o districto de Braga, que sendo durante os referidos dez annos aquelle, em que as corporações mais emprestaram a juro legal, foi tambem aquelle em que a divida hypothecaria foi proporcionalmente maior, e onde como sabemos a agricultura muito tem florescido. Factos destes, pois, confirmam o que escrevemos, e fundamentam as esperanças que todos nutrem dos resultados vantajosos que a reforma ha de originar. E' que o principio de publicidade, é o mais proprio para resolver o problema da conciliação da maior latitude do credito, com o menor risco possivel dos capitaes emprestados.

(Continua.) F. B.

N. B. No artigo antecedente entre os jurisconsultos que entre nós tem apresentado planos de reforma do credito predial deixámos de mencionar o sr. José Maximo de Castro Netto Leite, que apresentou uma reforma em 1842. Respeitando muito tão distincto cavalheiro, escrevemos esta nota para que se não attribua a descortezia, uma omissão em que só foi culpado o acaso.

CHRONICA AGRICOLA

LISBOA 20 DE FEVEREIRO

Vae para seis annos, que n'este jornal, insistimos por uma lei permanente, que regule o commercio dos cereaes, segundo as necessidades economicas do paiz. A indecisão n'este assumpto é uma verdadeira calamidade, que entorpece o movimento das transações no mais importante de todos os ramos de commercio, como é o dos cereaes.

Nas provincias do norte, se não ha fome para todos, ha a carestia, que é já fome para as classes mais necessitadas. Segundo as ultimas noticias do Porto, vão-se ali manifestando fundados receios de que se exhauram, em poucos dias, os depositos do trigo. Não ha quem venda. Em Lisboa acontece o contrario, não ha quem compre! Por certo, que o commercio não podendo aguentar a fluctuação dos preços artificiaes, apanha as velas, e fica na inacção. Poucos momentos de reflexão bastam para se calcularem os males, que d'este estado de coisas se derivam. Sabemos que o sr. ministro das obras publicas se occupa seriamente d'este negocio. Oxalá que os seus bons desejos sejam coroados de feliz exito.

Todos os dias chegam aos nossos ouvidos sentidas queixas dos que observam o triste espectaculo da destruição dos arvoredos. Montados seculares, povoados de magnificos sobreiros, e azinheiros, cahem por terra aos impios golpes do machado. E não se diga, que é a luz da civilisação, que allumia esta operação desvastadora. Ninguem mais do que nós respeita o direito da propriedade, e ninguem presta á liberdade de todas as industrias, mais sincero culto. Mas é preciso não confundir as idéas. Os individuos teem os seus direitos, teem a sua liberdade, isto é, tem os meios de conservar, reproduzir, e aperfeiçoar a sua existencia; a sociedade, que é a congregação desses individuos, e ainda mais alguma coisa do que isso, porque é uma entidade collectiva, não pode tambem deixar de ter os seus direitos, e a sua liberdade, para se conservar, e aperfeiçoar. A propriedade florestal é uma condição da existencia da sociedade; e por isso, ou o governo deve crear, e conservar em reserva uma quantidade de riqueza florestal, que possa garantir a so-

Digitized by Google

ciedade da imprevidencia dos particulares, ou então devem os poderes publicos regular por tal forma a fruição da propriedade florestal dos particulares, que fique a sociedade a salvo daquella mesma imprevidencia. — Porque esta materia seja difficil de se regular, não se segue por isso, que não careça de regulamento.

O governo hespanhol occupa-se de dois interessantissimos assumptos, relativos á agricultura. Pelo ministerio do Fomento expediu-se uma real ordem ao director geral das obras publicas, afim de organisar o programma de estudo d'um plano geral do approveitamento das aguas, em toda a Hespanha. O sr. Moyano, ministro do Fomento, trabalha incessantemente para organisar, com a maior regularidade um corpo de guardas ruraes. Espera-se com brevidade o decretamento d'esta importante medida.

Na chronica agricola da *Revista Agronomica*, de 30 de Dezembro ultimo escreveu o sr. D. José de Alarcão o seguinte:

« Um jornal agricola noticiando a introducção da *resinagem* nos pinhaes de Leiria, em larga escala, para o que se construiu um vasto edificio e montou um forte apparelho de distillação, — affiança todavia uma proposição que nós não devemos deixar correr á revelia. Diz elle; *está demonstrado que a resinagem não prejudica o valor das madeiras*. Não sabemos quem tal demonstrasse, nem onde se produziu a demonstração. Nós acreditamos o contrario, e pelas seguintes razões:

« A resinação é uma operação pela qual se extrae do pinheiro a gemma ou resina, isto é, a seiva que a arvore creou para os gastos da vegetação. Não se póde suppor que, tirando-lhe a materia prima do seu tecido, ella continue a crescer e a engrossar. Mas, concedendo tal, a madeira forma-se sem resina, isto é sem o principio que conserva a madeira do pinheiro. A madeira que dura menos não pode ter o mesmo valor que a madeira que dura muito mais tempo. Como pois se demonstra ou está demonstrado que a resignação não diminue o valor das madeiras? E como é que, no commercio, se procura e paga melhor a madeira que tem mais resina, o cerne ou lenho, do que a madeira que possue em fraca proporção, o borne ou alburno? Desejavamos que o *Archivo Rural* nos illustrasse. »

Não para illustrar ninguem, mas para esclarecer um assumpto importante, e manifestar a circumspecção, com que se tractam os negocios, que correm pela repartição a nosso cargo, publicamos, em logar competente deste jornal, um artigo tendente a declarar as razões, em que nos fundamos, para dizer, *que estava demonstrado, que a resinagem não prejudicava o valor das madeiras*. Confiando pouco nos nossos conhecimentos, e mormente, para resolver uma questão muito especial, recorremos ao testemunho d'aquellas pessoas, que maior auctoridade podessem ter na materia. Mau serviço fazem os empregados, que não prestam attenção aos negocios, ou se a prestam, põem de parte o parecer das pessoas de maior competencia, para o substituirem, pelo seu, sem a consciencia, de que é mais seguro, mais esclarecido, mais judicioso, e mais favoravel aos interesses publicos. Nós entendemos, que não podemos ter duas opiniões diversas — uma como empregados do governo, e outra, como escriptores publicos. Tomamos a responsabilidade da informação. que demos ao governo, e da que manifestamos na chronica do *Archivo Rural*, e que foi refutada pelo sr. Alarcão, a quem pedimos, que tenha a bondade de informar os seus leitores, dando-lhes conhecimento das nossas declarações.

Folgamos com o que se está passando na capital do norte do reino, ácerca dos estabelecimentos de credito. Vemos que os capitaes, a despeito das contrariedades que encontram, tendem ao seu mais racional emprego, procurando encorporar-se nas emprezas de maxima utilidade publica. Lêmos com grande satisfação o relatorio apresentado pela respectiva direcção, á assembléa geral dos accionistas da companhia *Utilidade Publica*. O omnimodo melhoramento da agricultura, e da viação publica é a taboa de salvamento d'este paiz. No Porto ha intelligencia e capitaes, e sobre isto ha a boa vontade, que é a principal origem de uma iniciativa esclarecida, patriotica e verdadeiramente fecunda. A provincia do Minho está, para assim dizer, explorada, a todos os respeitos.

Os tres districtos do Minho, Porto, Braga e Vianna, abrangem uma superficie de 720,294 hectares, com uma população de 860:480 habitantes, ou 2:880 por legua quadrada; emquanto que, os dois districtos de Tras-os-Montes, Villa-Real, e Bragança, contêm uma superficie de 994,690

Digitized by Google

hectares com uma população de 324,295 habitantes, ou 820 por legua quadrada.

Ora, sendo o Porto, como é, o centro economico de Traz-os-Montes, vê-se claramente a perspectiva de interesses, que os capitaes bem dirigidos podem encontrar na exploração d'esta provincia, que ainda conserva nos jazigos naturaes, os seus vastissimos thesouros.

Se a população de Traz-os-Montes duplicar, estão por isso duplicadas as relações commerciaes, e os valores, que ellas representam, com a cidade do Porto. Rasguem-se as estradas, e promovam-se os melhoramentos da agricultura, e poucos annos bastarão, para se colherem os fructos dos sacrificios que se fizerem.

E note-se bem, que se o impulso que se der á viação publica não fôr acompanhado de outro egual, que se dê á agricultura, tarde ou nunca se hão de obter as vantagens, que se desejam. Ahi estam para o provar, os caminhos de ferro do Alemtejo, que sabe Deus quando elles poderão cobrir, pelo menos, as despezas da sua exploração.

Vemos pois com intima satisfação, que no Porto se comprehendia bem quaes eram as funcções de alta conveniencia, que os capitaes ali associados tinha a exercer, para se reproduzirem com a propria e publica vantagem.

A camara municipal de Peniche, emprehendeu a sementeira de pinhaes ao longo da costa maritima, nos limites do seu concelho, excitando, com os meios de que podia dispôr, o animo dos particulares, afim de que seguissem o seu util e louvavel exemplo. A historia resumida do que a benemerita camara de Peniche tem feito a este respeito, consta da seguinte representação:

Senhor. — Pelos annos de 1848 e 1849, a camara municipal do concelho de Peniche, attentando pela escassez de arvoredos, que padecia o mesmo concelho, a qual de dia para dia se tornava maior, resultando d'ella o progressivo augmento do preço do combustivel, e falta de madeira de construcção, de que muito se resente a agricultura, o commercio e sobre tudo a industria da pesca (o manancial mais interessante e valioso da localidade) emprehendeu remediar a imprevidencia das camaras suas antepassadas e realisar um melhoramento importante, que não só concorresse para a prosperidade e commodidade dos povos, que administra, mas podesse vir a augmentar os recursos do municipio.

Possuidora de extensos e desaproveitados baldios, no litoral, resolveu arborisal-os progressivamente, e desde o referido anno, em que deu principio a tão util empresa, ainda não cessou de proseguir n'ella, mandando fazer annualmente sementeiras de pinhaes, que reunidas já occupam uma superficie da 686,400 metros quadrados,

Em quanto mandava fazer por sua conta aquellas sementeiras, não se descuidava de estimular, pelo exemplo e pela persuasão, os povos seus administrados a que destinassem alguma parte de suas propriedade á cultura dos arvoredos, e, para animar e facilitar a realisação do seu pensamento, mandou, por vezes, distribuir pelas aldeias das freguezias ruraes grandes porções de pinisco, já gratuitamente, já pelo custo porque o comprára, conseguindo assim, que desde 1850, só nas freguezias São Leonardo d'Athouguia e de São Sebastião da Serra d'El-Rei, 94 individuos semeassem talhos de pinhal, cuja área foi orçada em 276 geiras de terreno, e muito maior quantidade vão ser semeadas, por que o bom exito dos primeiros emprehendedores convida a emital-os.

Muito grandes são já os resultados obtidos pela dita camara, e se ainda não possue madeiras de construcção, o que é questão de tempo, vê já os povos abastados de combustivel e desenvolver industrias promovidas pela abundancia das lenhas. Animada, pelo que tem conseguido, e prevendo a prosperidade e a riqueza, que póde auferir, para o seu concelho, se continuar o semear de pinhaes os seus extensos baldios, que não teem menos de mil hectares, ou dez milhões de metros quadrados, proprios para esta cultura, resolveu emprehender a sua completa arborisação, mas podendo pouco, e sendo a sua receita tão limitada, que apenas chega para a despeza obrigatoria, deliberou, outro sim, recorrer ao governo de Sua Magestade, pelo ministerio das obras publicas, pedindo um subsidio para o dito fim, que tende nada menos do que desenvolver um elemento de futura prosperidade publica.

Confiando na protecção, que o illustrado governo de Vossa Magestade costuma prestar á boa vontade e ao zelo quando tem

Digitized by Google

por fim acompanhar o progresso nas suas mais louvaveis e proficuas aspirações, espera a camara municipal de Peniche, que Vossa Magestade lhe faça a graça de mandar pelo referido ministerio, proceder ao exame, verificação e informação do que fica allegado na presente representação, e reconhecida que seja a sua veracidade, defira como a mesma camara requer.

Deus guarde a preciosa vida de Vossa Magestade como havemos mister. Peniche, 18 de janeiro de 1864.—O presidente, *Francicco de Paula de Silva Barbosa.* — O fiscal, *Antonio Ferreira Machado.* —*José Joaquim Cardozo.* —*Manuel Antonio de Moura.*—O escrivão da camara, *Pedro Cervantes de Carvalho Figueira.*

O governo tomando em consideração o que a camara de Peniche lhe representou, acaba de ordenar ao engenheiro florestal, o sr. João Maria de Magalhães, que parta para aquella localidade.—Estamos certos da boa vontade do sr. ministro das obras publicas, e por isso acreditamos que ha de auxiliar a camara de Peniche nos seus patrioticos intentos.

A camara da Lourinhã, está disposta a seguir o trilho da sua confinante, e consta-nos, que a das Caldas da Rainha está nas mesmas idéas. Prasa a Deus, que á testa da administração municipal se colloquem individuos, que saibam comprehender a sua missão. A sementeira de arvoredos pende mais da curiosidade, do que das despezas, que são insignificantes. Com 50 ou 100$000 réis, que as camaras incluam annualmente nos seus orçamentos, podem dar principio á satisfação de uma das primeiras necessidades da nossa economia publica. O tempo ha de fazer o resto.

Transcrevemos da *Folha do Sul* as observações n'ella publicadas pelo nosso estimavel amigo, o sr. Gama Lobo. Applaudimos a tendencia do jornal, para as questões de economia rural, e felicitamol-o pela esclarecida collaboração, que o coadjuva. Os nomes do sr. Gama Lobo, e do sr. Potes de Campos affiançam á *Folha do Sul* um futuro lisongeiro..

R. de Moraes Soares.

FOLHETIM RURAL

João de Deus

HISTORIA DE UM ENGEITADO

Capitulo III

Era já noite fechada, e o tio Aniceto, sentado á fogueira no seu antigo escano de madeira de castanheiro, já de seu avô herdado, entretinha-se a responder ás mil perguntas, que João de Deus lhe fazia, dando-lhe sempre os seus remoques pela demora que tivera, e pelos cuidados, em que puzera a tia Hilaria, a elle, e a toda a visinhança. O velho, que amava João de Deus, com taes extremos, como se fôra seu proprio filho, desculpava-se dizendo, que nunca na sua vida se arrependera de fazer bem, e que ninguem se deve negar a soccorrer o nosso proximo nas suas afflicções. Neste meio tempo, abre-se a porta, e o tio Aniceto, e João de Deus ergueram-se immediatamente para ir receber o sr. vigario. A tia Hilaria, que estava picando umas couves para fazer um *caldo verde*, acudiu tambem, e o bom do parocho foi recebido, e levado com as mais solemnes usanças da aldeia, ao patriarchal escano, onde tomou assento á direita do tio Aniceto.

Feitos os cumprimentos do estylo, o tio Aniceto entendeu que devia, antes de ser interrogado, dar conta ao seu pastor espiritual dos motivos, que o levaram a emprehender uma jornada de tanto risco, para a sua vida, e de tantos cuidados para a sua familia, e para os seus amigos e visinhos; e principiando por narrar o que lhe acontecera na carroça, com o mancebo de Villa-Verde da raia, continuou n'estes termos:

—Condoi-me por tal forma do pobre rapaz, que resolvi livral-o da perseguição, que lhe faziam, e fui pôl-o a salvo, d'aqui cinco leguas na aldeia de Cambezes, que fica no centro de Barroso e ainda para além de Montalegre, em casa d'aquelle meu amigo, que foi meu camarada, na guerra, dos hespanhoes em 62.

— Foi uma obra de caridade, que fez, observou o vigario, e que Deus lhe levará em conta dos seus peccados. É realmente uma calamidade estarem todos os mancebos, e as suas familias, sujeitos ás vinganças dos capitães-móres, e d'essa caterva d'officiaes de ordenanças, que são outras tantas aves de rapina, que andam

Digitized by Google

espalhadas por todo o reino, A lavoira é que soffre mais, porque, para se levar uma recruta ao exercito, persegue-se um cento de mancebos, que deixam as suas terras, e que pela maior parte se fazem uns vadios, e até alguns, salteadores! Mas como isto não tem remedio, mudemos de proposito. Então, tio Aniceto, que ouviu por lá dizer aos Barrozões?

— Olhe, sr. vigario, aquillo é uma pobre gente, tratam das suas vaccas, e d'ahi por diante nada lhes dá cuidado. O que elles não querem é ouvir fallar nos castelhanos, e dizem que se cá voltarem, as mesmas pedras das ruas se hão de levantar contra elles. E teem razão, atalhou o vigario, que d'elles nunca recebemos senão mal; agora d'esta vez lá nos ficaram com Olivença, em paga do auxilio, que nós lhes prestámos na guerra do Rossilhão.

Em seguida o vigario levantou-se, deu a mão a beijar ao Joãosito, dizendo-lhe: Deus te faça um santo; despediu-se da tia Hilaria, acrescentando: quem com Deus anda, Deus lhe apparece, ouve, tia Hilaria? o seu homem chegou são e salvo; foi o seu anjo da guarda, que o guiou no caminho: Adeus tio Aniceto, até amanhã.

Embuce-se bem no capote, sr. vigario, reflectiu o velho. olhe que o ar atravessa o corpo á gente.

É ar de neve, redarguiu o vigario, saindo a porta.

Em quanto a tia Hilaria preparava a ceia, o tio Aniceto, e João de Deus foram accommodar o gado. Trouxeram mais umas gabellas de giestas, deitaram-nas ás ovelhas.

Pobre gado, dizia o tio Aniceto, todo o dia mettido na córte, sem ao menos sair a espairecer! Pensaram e limparam a burra, e voltando pela adega, trouxeram vinho e castanhas, para a cosinha. Andem depressa, disse a tia Hilaria, que o caldo faz-se velho.

Nas provincias do Minho, Traz-os-Montes, e em grande parte da Beira alta, dá-se muito apreço ao *caldo verde*, que é feito com as couves chamadas gallegas, cortadas transversalmente, em tiras muito delgadas: esfregam-se muito em agua, para as privar da materia esverdinhada, que contém, sendo mettidas na panella, que já deve estar a ferver. Tempera-se o caldo com sal, e um fio de azeite, e lança-se immediatamente nas tigellas, sem as couves perderem a côr verde. Dizem que o caldo verde, para ser bom, deve estar a fugir para a horta; se perde a côr verde *faz-se velho*; e então a cosinheira desacredita-se.

A tia Hilaria caprichava em ser boa cosinheira, e por isso não queria que o caldo verde se fizesse velho. Acabaram de cear, deram graças a Deus, e a tia Hilaria dando tambem a ceia aos cães e aos dois porcos, que tinha na ceva, pegou na sua roca, e sentou-se a fiar.

Passados poucos momentos, começaram a entrar as raparigas, que vinham para o serão interrompido, pela ausencia do tio Aniceto. Em menos de meia hora estava a lareira rodeada de raparigas, mulheres e alguns moços, e entre estes o Bento do Rio que ha pouco tinha dado baixa de soldado depois de ter servido na guerra do Rossilhão, contra os francezes, e na de 1801 contra os hespanhoes, e que era apontado, como o melhor tocador de viola d'aquelles sitios.

Era muito natural, que os visinhos tivessem curiosidade de saber a que terra, e para que fim emprehendera o tio Aniceto a sua jornada, e por isso uma das visinhas julgou que interpretaria a vontade dos circumstantes, arriscando algumas perguntas, para sondar o segredo.

Ora tio Aniceto, forte cuidado deu á gente... E o mais é que ainda que alguem quizesse ir buscar novas suas, como ninguem sabia para onde voucê foi... O tio Aniceto comprehendendo bem o intento d'estas palavras, entendeu que não devia deixar em suspensão o juizo dos seus visinhos, e acudiu logo:

Ha muito que eu tinha promettido ao meu amigo de Cambezes de lhe ir fazer uma visita, como costumo todos os annos; mas fica-me de emenda para não tornar de inverno a Barrozo: cuidei, que ficava por lá...

Ó tio Aniceto, interrompeu Joãode Deus, conte o que lhe aconteceu com os lobos, e como apanhou a lebre.

Pois sairam-lhe os lobos! exclamaram todos.

Não só me sairam, mas iam-me avançando.

Ouçam, ouçam, dizia o João de Deus.

Vinha eu chegando, continuou o tio Aniceto, á ponte d'Assureira, que fica para lá de Soutellinho da raia, boa meia legua, e era quasi á bocca da noite: o céo estava coberto de nuvens negras, e o frio era

Digitized by Google

tal, que eu me tinha apeado, para se me não enregelarem as pés, tocando a burra diante de mim.

Vae se não quando, lanço os olhos pela estrada adiante, e vejo, mesmo á entrada da ponte, um lobo, que era do tamanho da minha burra, muito bem sentado, e com os olhos fitos em mim. Pois não estás só, disse eu com os meus botões; e com effeito assim era, porque do lado de cima do caminho estava outro. O auditorio não tugia, nem mugia; estavam todos de bôca aberta. Ora eu, foi contando o tio Aniceto, que tenho visto muito lobo na minha vida, e que não sou dos mais timoratos, confesso, que os poucos cabellos que tenho, se me estacavam, parecendo que deitavam o chapéo fóra da cabeça. Escorvei de novo a espingarda para que me não errasse fogo, segurei em cima do albardão um cestinho, em que trazia duas *biccas* de manteiga, e preparado assim para o combate, comecei a tocar a burra direito á ponte; mas o peior foi, que ella não queria andar, nem para diante, nem para trás; espantada, com as orelhas tezas, não fazia senão espirrar e fungar. O caso não era para demoras, porque a noite se ia fechando; peguei na arreata á burra, e parti resoluto para a ponte; chegando a distancia de 50 passos, encarei o lobo, com todo o sangue frio, e fallei-lhe: Olá, camarada! afasta, que quero passar; porém elle ficou, como que tal não fosse. N'isto lembrei-me da cilada, em que podia cair, ficando-me o outro lobo, que estava do lado de cima do caminho, pela retaguarda, não podendo evitar, que se atirasse á burra, emquanto eu me entretinha com o que estava pela minha frente. Eu podia salvar-me, deixando-lhe a burra, mas isso não fazia eu por quanto havia no mundo.

—Ai! a nossa burrinha, exclamou o João de Deus, em tom afflictivo.

— Mas emfim, proseguiu o tio Aniceto, era preciso sair d'aquelle aperto, dei uns empurrões á burra, e quando estaria a distancia de 20 passos, metti a espingarda á cara, e n'este comenos o lobo desanda com dois pulos para além da ponte, pondo-se de cocoras no meio do caminho. A este tempo olho para trás, e vejo o outro que já tinha descido para o caminho, seguindo-me a curta distancia.

Estou perdido, disse eu, querem apanhar-me no meio da ponte, mas quem não morreu ás mãos dos castelhanos, não ha de querer Deus, que morra ás dentadas dos lobos. Ia para romper para diante, e quando n'isto vejo mais outro inimigo ao lado do que estava na minha frente!

— Credo, credo! resmungaram as raparigas.

— Ora, façam idéa, continuou o tio Aniceto, a ponte está n'uma baixa, cercada de montanhas, e penedos por todos os lados; o rio ia cheio, e fazia um zunido temeroso, a noite assombrava tudo. Eu bem sabia que tinha de combater com os lobos, mas o que desejava era ver se chegava ao alto, porque logo que se passa, para cá a ponte, o caminho começa a subir, e em cima ha uma esplanada, d'onde já se avista o logar de Soutellinho. Quando eu estava n'estes apuros ouço uivar em cima de um penedo grande, que estava á minha direita, olhei e vi outro companheiro dos tres... os olhos pareciam duas candeias accesas!

— Eu morria ali de medo, disse um rapazote de 15 a 16 annos, que tambem viera ao serão.

A esta observação atalhou logo o Bento do Rio:

— Então assim se morre com tão pouco? eu já me vi cercado de francezes, lá na raia de França, todos aos tiros a mim, e graças a Deus, ainda aqui estou.

— É verdade, é verdade, e vae d'ahi, ia eu dizendo, acrescentou o tio Aniceto, aqui no meio da ponte é que elles me não hão de apanhar, dei mais dois fortes empurrões á burra, passei a ponte, fui com a mão ao bolso, tirei a navalha, abri-a, metti-a na bôca, e quando chegava a meia ladeira do caminho, que sobe da ponte, vejo-me rodeado por todos os lados, eram pelo menos seis dos taes amigos: um d'elles estava mesmo no meio do caminho, e como n'aquelle sitio, por ser a terra branca ainda dava um ar de dia, metti com elle, por ahi a distancia de 15 passos, e arrumei-lhe um estoiro pelas ventas: esse não torna a accommetter mais ninguem, lá ficou estirado no chão. Os outros retiraram para largo, dando-me tempo a carregar de novo a espingarda, mas n'aquella atrapalhação deitei primeiro o chumbo que a polvora, e quando dei pela asneira já não tinha remedio! Poucos minutos se tinham passado, e quando eu principiei a tanger a burra, para seguir a estrada, vejo-me outra vez subitamente cercado por aquella infernal matilha; nem eu sei quantos eram, porque o escuro da noite já não deixava

Digitized by Google

enxergar bem as coisas. Parecia uma dança diabolica, com os olhos chispando fogo, rangendo os dentes, e alguns até mordiam o rabo; iam pouco, e pouco apertando o cordão, e vae um atira um salto á burra; eu arrumo-lhe com o coice da espingarda com quanta força tinha, mas como o não apanhei, dando a pancada em falso, vou, zumba, e caio no meio do chão...

Ao findarem estas palavras, a tia Hilaria arrancou um profundo ai, o Joãosinho agarrou-se ao pescoço do tio Aniceto, algumas das raparigas deixaram cair os fusos na lareira; rompendo todos em exclamações: Jesus! Credo! Padre Santo Antonio! Senhor dos Afflictos!

—Pois não foi nada, concluiu o tio Aniceto, a esta hora estaria na barriga dos lobos, se não viessem dois carvoeiros, descendo pela serra abaixo com umas cargas de carvão; salvaram-me a mim, e eu salvei-os a elles.

Mas deixemos coisas tristes, vamos a assar as castanhas: Hilaria, dá cá o assador. Bento, vamos á *chula de Braga*, anda, faz retinir essa viola, para alegrar estas raparigas. Assim desanuviou o tio Aniceto a imaginação apavorada dos que acabavam de ouvir o grande risco em que estivera, a ponto de ser devorado pelos lobos.

O assador das castanhas é um instrumento de ferro, do feitio de uma grande frigideira circular, com o fundo e aro crivado de buracos: tem de meio a meio uma grande aza de ferro, com que se dependura á gramalheira, que nas cosinhas de Traz-os-Montes, desce verticalmente ao centro das lareiras, e que serve pela maior parte das vezes, para suspender as caldeiras, onde se cose a comida para os porcos. O assador tem um cabo de ferro de tres a quatro palmos de comprido, por meio do qual se imprimem os movimentos necessarios ás castanhas, para que o fogo chegue a todas, aliás ficariam umas queimadas, e outras cruas.

Quando trabalha o assador transparece no semblante de todos os que rodeiam a lareira um ar festivo. De vez em quando estoira uma castanha, e feita em migalhas bate pela cara de quem acontece. Succede-se ao rebentamento d'estas inoffensivas granadas, uma grande gargalhada. Logo que as castanhas se julgam apertadas do lume, sobe-se o assador tres ou quatro elos da gramalheira, tapa-se-lhe a bóca com um panno, e assim ficam as castanhas a *recoser* por algum tempo. O assador, sem se desprender da gramalheira, vae fazendo um giro em torno da lareira e cada qual mette a mão, e tira as castanhas, que depois de debulhadas se chamam *bilhós*.

Já o assador tinha dado duas ou tres voltas, quando o tio Aniceto mandou buscar o *pichel*, que é uma jarra de estanho exactissimamente do feitio das galhetas, que se usam nas egrejas das aldeias, para o vinho das missas. Dá lá, João de Deus, que vinha com o pichel, dá lá ao Bento do Rio: Ora essa é boa, tio Aniceto, observou este, vósmecê é mais velho, e dono da casa. Nada, nada, redarguiu o tio Aniceto: o que é lei é lei; o tocador da viola é o primeiro que bebe. A esta intimação fundada nos usos e costumes, que fazem lei, obedeceu Bento do Rio, agarrando no pichel, e arrumando-lhe um bote, como bravo soldado do Rossilhão. Bebeu depois o tio Aniceto, e foi correndo a roda até que chegou a uma rapariga, chamada Jovita, que disse que não queria. Eu cá, não admitto, menina, vamos, vamos, não se faça grave, olhe que as que tem vergonha de beber diante da gente, são as que tem menos vergonha para casar. A rapariga não resistiu ás observações do tio Aniceto, pegou do pichel, mal tocou o vinho e passou-o adiante.

Jovita era a mais guapa rapariga de Baldanta, tinha os seus dezoito annos, tão mimosas e nobres eram as suas feições, que ninguem diria, que havia sido creada em uma rustica aldeia. Ainda n'essa época não usavam, por ali, as mulheres cabello atado. Jovita deixava apenas cair, até aos hombros, duas lindas tranças de cabellos pretos, que o estylo da aldeia permittia na parte anterior da cabeça; olhos tambem pretos e rasgados, dentes de neve, e faces d'alvissima côr, completavam a expressão d'aquelle typo verdadeiramente original. A estes dotes externos correspondiam as qualidades de uma alma candida, ingenua e affectuosa. Trajava como as da terra, mas com mais primor, usando o seu *jaqué*, como lá lhe chamam, especie de gibão, de panno azul do reino; collete de belbutina arroxada, guarnecido de trancelim verde; saia de lã fabricada em casa; avental de linho e lã; e na cabeça um lenço branco de cambraia grosseira. Os colletes sam muito curtos, e não ajustam na frente,

Digitized by Google

abrindo mais na parte superior para se ageitarem ao desenvolvimento do seio. Para suprir a falta do collete, enrolam uma baeta ordinariamente de lã encarnada, que denominam faxa, e que occupa em volta da cintura o espaço, que fica entre a saia e o collete, e na parte anterior, o espaço em que este não ajusta. A camisa sobe por dentro da faxa até ao pescoço, desdobrando-se em uma roda de folhos, que circumda o pescoço, e se aperta na parte superior do seio. Calçava Jovita as suas soccas ou tamanquinhas, enfeitadas com uma braçadeira de carneira encarnada, e agasavam-lhe as pernas as meias de lã branca, que no inverso se usam. Pendiam-lhe das orelhas umas argolinhas de oiro rendilhadas.

Concorria ao serão, sémpre que vinha Jovita, Henrique Ferreira, mancebo, que andaria pela edade d'ella, e que, além de ter boas qualidades, era de si airoso, e bem apessoado, dando por isso no olho ás mais presumidas moças d'aquelles arredores. Era filho de Antonio Ferreira, sargento de veteranos da praça de Chaves, que o mandara ensinar a ler, e escrever, e contar na escola dos frades de S. Francisco, que havia n'aquella villa. Toda a inclinação de Henrique Ferreira era para a vida militar, porem o pae sabendo, e por experiencia propria, os espinhos, que n'ella se encontravam, ha dois annos, que contrariava os intentos do filho, querendo persuadil-o, que embarcasse para o Brazil, onde tinha um tio, já bem estabelecido, que para si o chamava.

Henrique Ferreira, achava-se sentado junto de Jovita, e como ella estava fazendo meia, era elle que tirava as castanhas do assador, e que as debulhava, entregando-lhe depois os bilhos, e justificando esta fineza amorosa, com o pretexto de que Jovita não enfarruscasse as mãos, e não sujasse a meia, em que trabalhava. As outras raparigas davam de olho umas ás outras, e acotovelavam-se, reparando nas attenções de Henrique Ferreira, para com a sua visinha.

O assador já não tinha castanhas, e o pichel estava quasi vasio, e por isso a tia Hilaria, como dona da casa, ergueu a voz, dizendo: «meninas, toca a trabalhar»; ordem que se executou immediatamente. Então Bento do Rio fez as suas observações, tendentes a lisonjear o tio Aniceto, e depois de fazer os maiores elogios á pinga, contemplou tambem as castanhas, concluindo com a seguinte interrogação:

— Ora não me dirá, tio Aniceto, qual é a razão por que as suas castanhas são tão saborosas? Nas terras que tenho corrido, que não são poucas, ainda não encontrei castanhas assim, e o mais é que não apparece estragada nem uma sequer. Todos os circumstantes confirmaram o dito: É verdade, é verdade, nem uma só!

O tio Aniceto, sorriu-se dizendo: Meus amigos, olhae que eu não as escolhi, trouxe essa macheia d'ellas tirando-as a eito. Pois os meus castanheiros são irmãos dos vossos. Eu vos digo onde está o caso. Vossês apanham as castanhas, trazem-nas para casa, e atiram-nas ahi para um montão: umas já vem meias podres, outras vem partidas, e acabam de apodrecer depois; ás vezes vem todas molhadas. Ora vossês pouco lhes importa com isso, o que querem ver é um grande montão; porém enganam-se, e não se aproveita metade d'ellas. Basta que venha uma ou outra em máo estado, para communicar a corrupção ás outras. E que faço eu? Ouvi. Apanho as castanhas, se veem molhadas, ponho-as a enxugar: depois que estão todas recolhidas faço uma escolha, apartando para um lado as melhores, e para outro as peiores. Estas são as que se gastam primeiro; as outras trago-as ahi pela varanda, e pelos sobrados, para ficarem bem enxutas, e meias avelladas.

Tenho sempre de reserva uma camada de arêa bem secca, e bem limpa de pó. Deito no lagar uma camada de palha, que não tenha nenhuma humidade; por cima da camada de palha, uma camada de arêa, e sobre esta uma camada de castanhas; e assim vou alternando camada de arêa com camada de castanhas, e o resto d'arêa cobre todo o montão.

No fim de maio estão as castanhas, como na hora em que se colheram do castanheiro.

Vossês andam todo o anno a trabalhar como uns moiros, e quando vêem os frutos em casa não querem ter mais um pequenino trabalho, para os collocar em bom estado de conservação. A maior parte do vosso trabalho fica perdido. Muita gente mata-se a trabalhar, e nunca sae da sepa torta, porque não sabe dar boa direcção ao seu trabalho. A mim nada se me estraga em casa, nem vinho, nem pão, nem carne, porque tenho todo o cuidado, para

Digitized by Google

que isso me não aconteça. Olhae, rapazes, o desmazelo é a principal ruina da lavoira.

Terminando a sua lição de economia, rural, o tio Aniceto voltou-se para a mulher: ó Hilaria, da-me cá o meu capote velho; e lôgo que ella lh'o trouxe enrolou-o, e fazendo com elle cabeceira, deitou-se ao comprido no escano, dizendo: divirtam-se, cantem, e contem as suas historias, em quanto eu durmo um *somno assado*, aqui no escano. O Bento do Rio, depois de ter narrado algumas passagens da campanha do Rossilhão, cantado umas cantigas, que elle havia aprendido na Catalunha, pousou a viola e deu logar a que os mais fallassem, encostando-se no banco, em que estava sentado. João de Deus fez os seus commentarios a respeito do acontecimento dos lobos, referiu como o tio Aniceto apanhara a lebre, que fatigada de correr por cima da neve, se viera metter debaixo da burra, e ainda hoje estaria a fallar, se a tia Hilaria não tomasse a palavra, para lamentar o seu rebanho, que ha dois dias não saia ao pasto, reforçando os seus receios, com o que ouvira contar a sua avó de uma grande mortandade, que houvera nos gados, em conseqnencia dos frios, e neves.

A noite ia já adiantada, a candêa dava luz mortal, a fogueira limitava-se a um grande montão de brazas, o tio Aniceto resonava, o soldado do Rossilhão fazia outro tanto, as raparigas deixavam cair o fuso cabeceando com somno, e tudo annunciava o declinar do serão; só Henrique e Jovita, é que não estavam enfadados. Mas n'isto eis que se ouve ao longe um descante; reanimou-se o serão, e todos se pozeram com o ouvido á espreita, fazendo as raparigas as suas conjecturas, de quem seriam, ou não seriam, os da esturdia. Começaram-se a distinguir perfeitamente os sons das violas, e ao passar defronte da porta do tio Aniceto, como que se sentiu parar a esturdia, ouvindo-se clara e distinctamente a seguinte cantiga:

Deve de ser bem feliz,
Quem tem o amor ao lado;
Mas amores são enganos,
Quem andará enganado?

É este, é aquelle, eu conheço-lhe a voz, é, não é; foi um murmurio de meus peccados, fallavam todos ao mesmo tempo, e ninguem se entendia. Acordou o tio Aniceto, acordou o bravo do Rossilhão; e neste entretanto a esturdia havia desapparecido. Ao findar a cantiga, Jovita fez-se de mil côres, e Henrique Ferreira tornou-se pallido, como o rosto da lua. O tio Aniceto levantou-se, e annunciou que estava encerrado o serão. Foi-se tudo embora.

O tio Aniceto estava-se já despindo, para se metter na cama, quando João de Deus soltou um grito de espanto. Ai que será aquillo! A tia Hilaria tambem se assustou, porque se lhe afigurará que sentira gritos lá fóra; os cães, que dormiam na varanda, saltaram a ladrar para o pateo. Que é, que é, perguntou vivamente o tio Aniceto. Não sabemos, ouviram-se gritos. Abram a janella e escutem, accrescentou o tio Aniceto. Não se ouve mais nada, a noite está limpa, mas corre um ar que mata, observou a tia Hilaria; pois fechem a janella e deitem-se, será o que Deus quizer, rapaziadas, rapaziadas, ámanhã, se saberá, e dito isto cobriu-se o tio Aniceto com a roupa, encafuando-se pela cama abaixo.

— Olha João, reflectiu a tia Hilaria, ámanhã se saberá, mas eu pouco mais ou menos bem sei, que o caso foi com o Henrique; grande pena terei, se lhe aconteceu algum mal, porque é um rapaz, como ha poucos; vamos deitar-nos, e o anjo da guarda nos acompanhe. (Continua.)

Vinho despachado para exportação na alfandega do Porto no anno de 1863

Nomes dos exportadores	Litros
Alexandre Antonio de Brito Abreu	65:528
Antonio Ferreira	50:750
Antonio Ferreira Menezes	201:251
Antonio Luiz da Silva & F.º	269:674
Antonio Joaquim de Sousa Machado	30:571
Barão do Seixo	30:399
Butler Nephew & C.ª	216:340
C. L. Gubian F.os & C.ª Morgan Brothers	479:274
C. N. Kopke & C.ª	324:848
Caldas Brothers & C.ª	194:997
Clamouse Browne & C.ª	41:290
Clode & Baker	806:833
Cockburn Smithes & C.ª	1:231:283
Somma	3.943:008

Digitized by Google

Transporte...	3.943:008
Coft & C.ª	629:437
D. M. Feweerheed Junior & C.ª	182:400
Delphina Emilia de Almeida Cardoso	33:120
Direcção da C.ª dos Vinhos	455:112
Domingos de Almeida Soares	265:862
Domingos José d'Oliveira Pinto	36:361
Dow & C.ª	220:904
E. A. Kopke	26:712
E. Kebe & C.ª	61:878
Felgueiras & Balthar	136:732
Francisco Caetano da Silva	34:670
Francisco da Costa Guilherme	34:189
Fortunato Chamiço F.º & Silva	213:310
G. Garrard & C.ª	175:084
Guilherme João Graham & C.ª	734:513
Guilherme de Sousa Reis & C.ª	33:576
Henrique Borges de Castro	380:525
Hooper Brothers	654:017
Hunt Roope Teage & C.ª	352:633
J. H. Andresen	136:641
João Eduardo dos Santos	87:420
João Ribeiro de Mesquita	35:685
João Vicente Domingues	29:527
Joaquim Ferreira Monteiro Guimarães	182:793
Joaquim Lourenço Alves	31:461
John Reay Sons & C.ª	54:490
José Maria de Almeida Coutinho	26:737
José Maria Rebello Valente & T. Archer	394:578
José de Sousa Monteiro e Silva	25:641
José Vaz Miranda & C.ª	62:039
Kingston & Sons	207:129
Manoel de Almeida Soares Penso	170:468
Manoel Antonio Guerreiro Lima	59:295
Manoel Fernandes da Costa Guimarães	127:753
Martinez Gassiot & C.ª	1:169:069
Miguel de Souza Guedes	30:748
Offley & Cramp	938:905
Osborn & C.ª	127:448
Pedro de Macedo	44:607
Q. Harris & C.ª	291:137
R. H. Holdsworth	182:962
Roberto Reid	165:465
Rocher Wigham & C.ª	215:429
Sandeman & C.ª	1:837:102
Silva & Cosens	299:417
Smith Woodhouse & C.ª	289:126
Stephen Whistler	31:993
Somma	15.849:108

Transporte...	15.849:108
T. I. Smith Son & Johnston	254:003
Taylor Fladgate & Yeatman	472:309
Thomaz Glas Sandeman	549:150
W. G. Roughton	586:246
Warre & C.ª	194:943
William Stannius & C.ª	66:982
Diversos de menos de 25:000 litros	675:085
Total	18:647:826

Destino

PAIZES

Australia	157:486
Brazil	1:467:040
Canadá	125:460
Cidades Hanseaticas	254:379
Dinamarca	119:092
Estados Unidos	76:366
França	30:793
Gibraltar	2:467
Grãa-Bretanha	16:050:965
Hespanha	26:440
Hollanda	54:039
Italia	143
Montevideo	8:177
Nova Escocia	4:273
Prussia	133
Reino e Possessões	167:649
Russia	36:539
Suecia	42:330
Terra Nova	24:055
Total	18:647:826

Feira de gados no concelho de Villa Verde

Celebra-se annualmente neste districto de Braga na freguezia de Prado, do concelho de Villa Verde, a uma legua desta cidade de Braga, uma feira chamada de S. Sebastião, por ter logar no dia deste sancto (20 de janeiro).

A feira consta sómente dos gados cavallar, muar, asininino e vaccum.

N'uma mediana praça, chamada Campo da Feira, achavam-se todos os animaes admittidos, d'antigo costume, áquella feira, em bem pouca ordem e em soffrivel numero.

Gado cavallar. — Como em todas as partes do districto, o apparecimento dos animaes desta especie, na feira de S. Se-

Digitized by Google

bastião, patenteou immediatamente a escacez e pobreza destes individuos no districto de Braga.

O maior numero de cavallos compunha-se de garranos naturaes deste districto, que sendo os mais proprios para as antigas e más estradas, hoje que as estradas se acham n'outras condições e accommodadas a satisfazer necessidades de outra ordem, tal raça devia apparecer em menor escala, eser substituida por animaes que satisfaçam as necessidades actuaes.

Appareceram na feira alguns cavallos, de regular estatura, dos campos d'Estarreja e de Coimbra, bons para o serviço de sella.

Não vi, mas pessoas competentes disseram, que estiveram na feira poldros, procedentes dos cavallos normandos, existentes em Traz-os-Montes, de baixa estatura e desproporcionadamente compridos; o que prova serem estes poldros o refugo dos mestiços provenientes dos normandos, pois que sabemos que os garanhões normandos teem produzido resultados mui satisfatorios em Traz-os-Montes.

Os melhores cavallos, que vi na feira, eram andaluzes de raça pura, porém appareceram na feira, mais por galanteria, do que para serem vendidos, porque esta feira não é de grande importancia, não apparecendo por isso compradores para animaes de subido preço.

São, neste districto, os cavallos hespanhoes que, em geral fazem o serviço das carruagens dos particulares, e mesmo os escolhidos para passeio.

Tambem apparecem alguns cavallos dos campos de Estarreja, Coimbra, e Gollegã.

Gado muar. — Em muito menor escala do que o gado cavallar, os muares que appareceram na feira, conservavam entre elles uma certa relação e, em geral, uma dada conformação, que manifestavam não haver grande necessidade de melhorar este gado (como a ha de melhorar o cavallar), porque apezar dos melhores e mais corpulentos muares nos virem de Hespanha, apparecem tambem muito bons muares de Mont'Alegre e alguns nados e creados neste districto, prestando bom serviço e sendo bem conformados.

O gado muar é o mais prestadio ao serviço dos almocreves, e são, se assim se póde dizer, o unico meio de communicação, que existe entre as provincias do Minho e de Traz-os-Montes.

Gado asinino. — Mui poucos animaes d'esta especie vi na feira. Todos de raça mui ordinaria e vulgar, porém prestaveis ao serviço a que são destinados, como para pequenas cargas, curtos transportes etc., estes animaes pouca influencia teem no incremento d'este districto.

Gado bovino. — E' este gado a gloria agricola d'este districto. Nas feiras e nas estradas que se encontram bois, ha, em geral, que admiral-os pela sua mansidão, bom estado e elegancia; se no serviço, admirar a promptidão com que a elle se prestam e a regularidade com que o executam.

Era admiravel a feira, emquanto ao gado bovino. Viam-se animaes d'esta especie em muito bom estado de gordura, apesar do tempo ter corrido improspero. As tres raças, existentes n'este districto, ahi se viam e se distinguiam até pelos seus caracteres moraes. O boi de Barroso pelo seu semblante terno e pela mansidão; o braguez excedendo-o n'estes caracteres, mas sendo por elle excedido na disposição para a engorda e trabalho; e o gallego, quer castanho, quer cerejo, embora não tão galante como os primeiros nem apresentando tanta mansidão, mostrava excedel-os a ambos nas disposições para o trabalho, sendo excedido pelo de Barroso nas disposições para a engorda, e levando vantagem em gordura ao braguez. Cada vez se vae augmentando mais a industria da ceva dos bois n'este districto.

D'antes os unicos bois sujeitos a esta industria eram os barrosãos; hoje estende-se a todos, porque indistintamente são procurados para serem exportados os barrosãos, gallegos e braguezes, sendo pagos pela ordem em que ficam expostos.

O preço, por que se chega a pagar hoje o gado vaccum, parece fabuloso, quando comparado com o preço que o gado tinha ha coisa de 15 annos, tempo em que uma junta de bois bons e em soffrivel estado de ceva, dava, em circumstancias normaes de 45 a 50$000 réis.

Uns bois barrosãos que appareceram na feira de S. Sebastião, e que tinham sido premiados na exposição agricola de Braga com o segundo premio, foram vendidos por 44 moedas (211$200 réis): e obtiveram só este preço porque pela falta de pastos os animaes tinham perdido alguma carne.

Digitized by Google

A feira de que me tenho occupado costuma durar dois dias, sendo o 1.º destinado á venda dos animaes e o 2.º á troca d'elles.

Esta é a primeira feira annual, que se faz no districto. Diz-se, que n'outros tempos era de muito maior concorrencia e importancia, o que não deve surprehender, porque tendo-se facilitado as vias de communicação, todas as transacções se fazem diariamente, e não é preciso, como antigamente, esperar pelas feiras annuaes, para a compra de qualquer animal: além d'isto ha aqui grande numero de feiras semanaes e quinzenaes de gados.

Braga, 23 de fevereiro de 1864.

FRANCISCO LOPES GONÇALVES.
Veterinario do districto.

PARTES AGRICOLAS

Faro 3 *de Fevereiro.* O estado da agricultura tem melhorado, em geral, depois das ultimas chuvas. Teem-se feito os trabalhos das sementeiras que estavam atrasadas. As searas já nascidas apresentam melhor aspecto. As oliveiras, amendoeiras e mais arvoredos, reanimados com as chuvas, offerecem uma apparencia promettedora. As vinhas estão podadas, pela maior parte, e dão esperanças de melhorarem da molestia.

Vianna do Castello 3 *de Fevereiro.* Acham-se concluidas em todo o districto as sementeiras do trigo, centeio, cevada e aveia, as quaes já começam a nascer, porém com pouco desenvolvimento pela falta de agua. Continua a sementeira da batata e legumes.

Leiria 4 *de Fevereiro.* O aspecto das searas por em quanto é bom, mas se por ventura a secca continuar é de esperar que soffram bastante. Os pomares de espinho tem soffrido alguma coisa, as outras arvores conservam-se em bom estado.

PREÇOS CORRENTES DOS PRODUCTOS AGRICOLAS

2.ª quinzena de Janeiro de 1864

MERCADOS	CEREAES — ALQUEIRE DO MERCADO				MEDIDA METRICA	MERCADOS	LEGUMES E BATATAS — ALQUEIRE DO MERCADO			MEDIDA METRICA
	TRIGO	MILHO	CENTEIO	CEVADA	Lit. Cent.		FEIJÃO	FAVA	BATATA	Lit. Cent
Bragança	606	—	462	—	13,98	Bragança	—	—	120	13,98
Chaves	682	472	460	—	14,98	Chaves	788	—	167	14,98
Villa Real	872	590	575	—	15,68	Villa Real	930	—	270	15,68
Amarante	990	630	605	400	19,34	Amarante	876	—	260	19,32
Porto	873	620	550	510	17,45	Porto	726	800	520	17,45
Villa do Conde	900	620	540	540	17,34	Villa do Conde	638	—	320	17,34
Braga	900	510	465	430	16,00	Braga	698	—	320	16,01
Guimarães	950	630	570	720	19,32	Guimarães	776	—	330	19,32
Caminha	1:100	600	650	—	20,68	Caminha	953	—	340	20,68
V. do Castello	880	515	470	510	17,35	V. do Castello	777	—	300	17,35
Aveiro	680	530	550	320	13,16	Aveiro	550	300	200	13,16
Coimbra	—	—	—	—	13,10	Coimbra	—	—	—	13,10
Lamego	855	580	570	—	15,60	Lamego	900	—	260	15,60
Vizeu	675	500	450	300	14,80	Vizeu	620	—	300	14,80
Guarda	652	420	430	320	14,43	Guarda	646	—	300	14,43
Pinhel	590	450	390	320	13,32	Pinhel	620	—	300	13,32
Cast.º-Branco	606	460	480	360	14,82	Cast º Branco	7 0	—	200	14,82
Covilhã	810	480	540	—	15,76	Covilhã	693	—	300	14,76
Leiria	645	480	420	400	13,76	Leiria	491	465	225	13,76
Abrantes	—	—	—	—	14,15	Abrantes	—	—	—	14,15
Alcacer do Sal	642	505	460	380	14,20	Alcacer do Sal	—	—	—	14,20
Lisboa	675	462	470	367	13,80	Lisboa	650	400	264	13,80
Setubal	667	460	420	340	13,18	Setubal	—	—	—	13,18
Evora	630	450	430	380	13,46	Evora	933	600	260	13,46
Elvas	—	—	—	—	13,24	Elvas	—	—	—	13,10
Portalegre	—	—	—	—	13,20	Portalegre	—	—	—	13,20
Béja	—	—	—	—	13,34	Béja	—	—	—	13,34
Mertola	—	—	—	—	16,34	Mertola	—	—	—	16,34
Faro	850	850	700	550	16,28	Faro	1:175	—	288	16,28
Lagos	800	600	—	480	13,40	Lagos	800	600	220	13,30
Tavira	780	680	540	460	13,60	Tavira	—	—	200	13,60

Digitized by Google

MERCADOS	LIQUIDOS — ALMUDE DO MERCADO — VINHO	ALMUDE DO MERCADO — AZEITE	MEDIDA METRICA Lit. Cent.
Bragança	1:440	6:850	25,80
Chaves	1:600	5:767	25,20
Villa Real	1:440	7:525	28,80
Amarante	1:800	5:500	24,37
Porto	3:840	5.700	25,20
Villa do Conde	2:880	6:400	26,64
Braga	1:325	5:525	23,98
Guimarães	1:100	5:825	24,37
Caminha	1:200	5:800	24,00
V. do Castello	1:750	5:500	22,92
Aveiro	1:440	3:000	17,06
Coimbra	—	—	16,75
Lamego	1:980	6:625	24,30
Vizeu	1:075	5.825	25,00
Guarda	1:700	5:880	22,60
Pinhel	960	4:800	19,20
Cast. Branco	1:200	5:000	25,00
Covilhã	1:500	3:000	24,00
Leiria	600	3:425	16,80
Abrantes	—	—	17,64
Alcacer do Sal	—	—	19.68
Lisboa	1:440	4:400	16,95
Setubal	—	—	15,36
Evora	1:200	3:550	17,02
Elvas	—	—	17,76
Portalegre	—	—	22,56
Béja	—	—	16,68
Mertola	—	—	21,60
Faro	1:500	4:000	18,48
Lagos	1:920	3:700	17,16
Tavira	1:400	3:840	17,40

PREÇOS CORRENTES DOS CEREAES

DOS PRINCIPAES MERCADOS

2.ª QUINZENA DE JANEIRO DE 1864

Por hectolitro (7,24 alq., medida de Lisboa)

MERCADOS	TRIGO 1ª qual	TRIGO P. medio	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Allemanha					
Stettin	—	—	—	—	—
Colonia	3:996	3:807	3:150	—	—
Hamburgo	4:383	4:140	3:132	3:330	3:285
Moguncia	—	—	—	—	—
Belgica					
Bruxellas	—	3:438	2:034	—	2:988
Antuerpia	—	—	—	—	—
Gand	—	3:600	2:115	2.205	1:890
Lovania	—	—	—	—	—
Mons	—	4:275	2:736	3:420	2:700
Estados-Un.					
New-York	4:788	4:338	2:853	—	—
Egypto					
Alexandria	3:204	3:060	—	2:250	—
Smyrna	—	—	—	—	—
França					
Paris	4:050	3:888	2:673	2:817	2:745
Ruão	4:005	3:960	2:610	3:312	3:393
Nantes	4:248	4:149	2:763	3:024	2:781
Lyão	4:230	4:140	2:457	3:087	2:700
Marselha	4:644	4:320	—	2:340	2:700
Argel	4:680	4:500	—	2:340	2:790
Hespanha					
Barcelona	—	—	—	—	—
Santander	7:200	7:128	—	—	—
Valladolid	—	—	—	—	—

MERCADOS	TRIGO 1ª qual.	TRIGO P. med.	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Hollanda					
Amsterdam	4:824	4:419	3:276	3:753	—
Inglaterra					
Londres	—	4:770	—	3:816	—
Liverpool	—	—	—	—	—
Italia					
Turim	5:067	4:806	3:078	3:330	3:915
Milão	4:995	4:710	2:970	—	—
Portugal					
Lisboa	5:502	4:887	3:402	2:657	—
Porto	5:386	5:002	3:151	2:922	—
Russia					
S. Petersburgo	4:680	4:329	4:095	—	2:880
Odessa	4.230	3:960	2:250	1:881	2:565
Suissa					
Bazilea	4:554	4:392	—	3:294	2:862
Zurich	—	4:815	—	—	—

PRAÇA DE LISBOA

ESTADO DO MERCADO EM 12 DE FEVEREIRO

Trigo do reino rijo	580	650	o alq. ou 13,80 litro
» » molle	650	720	» »
» das ilhas	460	580	» »
» estrangeiro	600	640	» »
Milho do reino	440	480	» »
» das ilhas	340	360	» »
Cevada	330	340	» »
Centeio	380	400	» »
Azeite	3:800		o alm. ou 16,95 lit.
Vinho tinto	64:000	71:000	a pipa.
» branco	75:000	85:000	»
Vinagre tinto	32:000	36:000	»

Aguardente de 30 graus (encascada)	168:000	a 180:000	pipa
Amendoa em miolo doce do Algarve	3:300	a 3:400	14,688 k.
Amendoa em casca couca	700	750	13,80 lit.
» dita molar	700	a 750	»
Arroz nacional	1:150	1:300	14,688 k
Batatas	220	a 240	»
Carne de vacca (6 arrob.)	—	10:000	barril
Dita de porco (5 arrob.)	—	20:000	»
Cera branca em grumo	400	440	459 gr
Chouriços	—	4:400	14,688 k.
Paios	—	—	duzia
Presuntos	4:200	5:200	14,688 k.
Toucinho (barril)	—	a 3:000	»
Cebollas	70	80	mólho
Cortiça 1.ª qualidade de 1 poll. para cima	7:200	a 9:600	58,762 k.
Dita 2.ª qual. de 1 poll. para cima	3:000	a 4:000	»
Dita delgada fina 3/4 até 1 poll.	5:000	a 7:000	»
Dita ordin. para pesca	1:600	a 2:200	»
Farinha de trigo	8:500	9:000	»
Figos do Algarve comad.	725	a 775	14,688 k.
Ditos brancos	625	675	
Laranjas doces	—	a —	cx.ª p.
Sarro de vinho tinto	—	4:500	14,688 k.
» » branco	4:900	—	»
Sal	--	1:800	»

PREÇOS DOS SEGUINTES GENEROS EM LISBOA

EM 12 DE FEVEREIRO

Carne de vacca	kilog.	270
» de vitella	»	320
» de carneiro	»	200
» de porco	»	280
Pão de trigo de 1.ª qualidade	1/2	50
Dito de 2.ª dita	»	45
Dito	»	40

Digitized by Google

O ensino agricola a caminho dos campos

O ensino official da agricultura, tão combatido e guerreado quando pela primeira vez se estabeleceu entre nós, chegou finalmente a receber a aceitação publica e a figurar distinctamente entre as instituições uteis do paiz.

Ninguem que tenha bom senso deixa hoje de prestar homenagem á utilidade de tal ensino, e de desejar que elle se aperfeiçoe e se desenvolva cada vez mais.

Esta transformação da opinião publica deve-se em parte aos fructiferos resultados que em doze annos tem produzido o ensino da agricultura, em parte tambem ao progresso e illustração da intelligencia de todos.

Agora pois que o ensino agricola atravessou o periodo arriscado da sua infancia, e que conta do seu lado a par da benevolencia e confiança publica, as luzes e esforços de seus distinctos filhos, cumpre não o deixar estacionar, antes acceleral-he o andamento.

Ha muita coisa a fazer pelo ensino agricola, e nós julgamos que a melhor maneira de servir esta instituição é depois do louvor do que elle é, e do que tem feito, louvor que ninguem actualmente lhe recusa, a indicação do que póde e deve ser, para passar o seu periodo de adolescencia.

O ensino da agricultura tem uma physionomia *sui generis* que o separa em grande parte dos outros ensinos publicos.

A agricultura não é nem destino nem profissão que se possa ou mesmo que se deva especialisar n'uma classe.

É officio de todos, profissão que todos estão no caso de exercer, uns por gosto, ou vocação, outros por interesse, aquelles por necessidade, estes por falta de outra occupação. È um modo de vida livre e patente a quem quer, que cada um abraça, ou rejeita como e quando lhe apraz, e muitas vezes, sem até o prever, ou esperar.

È portanto a agricultura uma occupação inteiramente casual, que póde pertencer a cada cidadão em todo e qualquer tempo da vida. Por aqui se póde deprehender a que condições convem sujeitar o ensino de uma sciencia que é para assim dizer patrimonio em que todos mais ou menos quinhoam a sua parte.

Não póde ser um ensino exclusivo — nem concentrado, nem localisado n'um ponto.

È necessario que seja um ensino universal e disseminado, que penetre em todas as cabeças, assim como em todas as aldeias.

Que entre nas primeiras educações, que faça parte da instrucção primaria para formar a *aptidão geral* das novas gerações.

E que esteja ás portas de cada um para *guia, espelho e conselho* da geração presente.

O ideal da perfeição do ensino agricola será, quando a sua escóla fôr todo o paiz, e os seus discipulos todos os seus habitantes. A formula mais perfeita e mais util d'este ensino será a que mais se approximar d'aquelle ideal.

Estamos convencidos que o ensino agricola em parte nenhuma se ha fundado com as condições da sua natureza e destino especiaes, mas sim modelado pela formula dos ensinos das classes; e que tem sido este erro a causa de elle não produzir toda a vantagem de que é susceptivel.

È assim que estamos vendo o ensino agricola convertido em toda a parte em *faculdade de sciencias agronomicas* — com cursos regulares — annos lectivos — exames — concursos; — e tudo isto no meio de uma cidade ás vezes, e quasi sempre encantoado e fechado entre quatro paredes.

È a consequencia logica do modelo que se adoptou; mas todos hão de convir que similhantes instituições não colhem o grande fim do ensino agricola; porque mesmo quando a escóla possua todos os recursos de demonstração — de exercicios e de praticas agricolas, não é com uma camada annual de dez ou vinte agronomos diplomados, a maior parte dos quaes não vão servir a profissão agricola nem com o braço, nem com a palavra, que se ha de diffundir promptamente o ensino da agricultura.

Estamos muito longe de condemnar a instituição das escólas agricolas. Entendemos mesmo que são indispensaveis, e não achamos outro ponto de partida; mas a escóla é apenas o viveiro, é a cepa-mãe; são as suas vergonteas que se devem transplantar e converter nos directos instrumentos da civilisação agricola.

A egreja inspira, conserva e fortalece a crença e a fé, mas é o apostolado e a propaganda que recrutam e conquistam

Digitized by Google

os crentes e que diffundem a religião em superficie.

Assim é a escóla agricola. Se o culto, se a palavra que ali se prêga não fôr transportada ao longe, o seu ecco por mais poderoso morrerá abafado no recinto em que se produziu. Formar-se-ha uma tribu de levitas mancos que não passando além do tabernaculo da arca santa, deixarão o povo adorar tranquillamente o bezerro de oiro.

Haja pois o instituto agricola, hajam mesmo mais algumas escólas agricolas; mas o governo não se fique ahi, porque é ficar no principio da obra.

Faça irradiar a luz, já que a accendeu.

Eis aqui algumas idéas, que offerecemos para este fim, e que poderão despertar outras melhores.

A primeira é o apostolado da palavra agricola. São as missões da agricultura.

O paiz não está tão pobre em illustrações de sciencia agricola que se não encontrem entre os filhos do instituto, entre os filhos d'outras escólas, entre mesmo os lavradores vinte, ou trinta que possam e queiram ser *missionarios* d'esta nova religião.

Repartam-se estes homens em epocas marcadas, por todo o paiz, cada um para a localidade em cuja especialidade agricola mais lhe convier dissertar.

Abram cursos nocturnos, ou nos dias de descanço, aos quaes sejam convidados todos os moradores da localidade e visinhanças.

Ao principio tenham estes cursos a sua séde nas capitaes dos districtos, no seio das sociedades agricolas, que servirão de ponto de attracção á concorrencia.

Mais tarde passem a abrir-se em cada concelho, e seguidamente em cada villa e aldeia.

Em que hão de versar estes cursos? Em tudo o que fôr agricultura, tendo sobretudo a preferencia as questões ou assumptos de maior interesse local. Aqui é o olivedo e os montados a força da cultura, pois tratem-se as coisas da cultura da oliveira — e do fabrico do azeite, — a creação do gado suino — o governo dos montados — a extracção e preparo da cortiça, etc.

Ali faz-se a creação e engordo de gado vaccum, — discorra-se sobre a cultura dos prados naturaes e artificiaes — tratem-se as questões do aperfeiçoameeto das raças — os systemas de ceva, o fabrico de manteiga. N'esta parte é a cultura da vinha a especie agricola predominante, venha á discussão o governo das vinhas — e os processos de vinificação.

N'aquelle ponto são os cereaes o forte da agricultura. — Faça-se ahi um curso de lavoura — discuta-se sobre as melhores charruas — sobre as debulhas — as ceifas, etc.

Ha uma região serrana aonde a agricultura é toda pastoril. Convem ahi as palestras sobre a hygiene dos rebanhos meudos — o aperfeiçoamento das lãs, a manipulação dos queijos, etc.

Ha para outro lado a industria das distillações, estabelecida em grande escala, são questões apropriadas os diversos processos de sacharificação, — a escolha de apparelhos distillatorios — a conducta d'estes, a desinfecção e concentração dos alcools.

Emfim, sem abandonar inteiramente os assumptos geraes da agricultura, cada missionario terá especialmente em vista fallar da cultura local que elle póde examinar e estudar n'um periodo anterior á abertura das suas sessões.

Quem reflectir bem nas consequencias d'estas missões, ou d'este ensino agricola ambulante, ha de achar que não sómente é efficacissimo em relação ao doutrinamento das populações ruraes, mas que é um meio de pacificação das paixões, uma derivação salutar dos animos e um passatempo ou distracção agradavel, moralisador e utilitario.

Está muito na escolha do missionario o saber este prender a curiosidade e a attenção do seu auditorio. As maneiras insinuantes — as amenidades do estylo chão, aberto e familiar — as figuras e as estampas — a simplicidade e correnteza das explicações — as palestras e as questões que elle póde promover, ou excitar — a distribuição dos elogios aos que argumentarem com mais penetração, tudo deve ser empregado para que o auditorio ache na prelecção, o gosto e o attractivo de uma conversação animada, espirituosa e util.

Depois do apostolado agricola pela palavra fallada — vem, ou o acompanha o apostolado pela palavra escripta.

É necessario suscitar e propagar as composições, e os escriptos populares de agricultura.

Temos ahi alguns jornaes de agricul-

Digitized by Google

tura, ha mesmo alguns livros em objectos de agricultura, publicados ha poucos annos, mas que não satisfazem á instrucção popular. São composições que pela altura das idéas, ou pela difficuldade do estylo apenas podem ser lidas e entendidas pelas classes letradas, as quaes acham nos livros francezes muito melhores e mais variadas fontes de sciencia.

Os nossos escriptores de sciencia teem geralmente a ambição de imitar os auctores estrangeiros. Escrevem quasi sempre com o desejo de brilhar e de grangear reputação de auctor, esquecendo-se que d'este modo não são lidos pela massa do povo á qual poderiam ser uteis; nem lidos pelos homens de sciencia, que lhes preferem os livros estrangeiros.

Nós não temos as circumstancias para fazer a alta sciencia. Esta ha de vir-nos sempre das grandes nações, e na maioria dos casos o mais a que poderemos chegar, é a fazer rapsodias, ou imitações mais ou menos felizes.

Em vez d'isto será muito mais acertado applicar a sciencia, que nos traz o paquete todos os quinze dias, ás nossas coisas e condições, e por uma fórma tão comesinha e simples que se torne accessivel a todos os entendimentos.

Não ha remedio senão resignarmo-nos a vender a retalho a sciencia dos grossos volumes; servindo-nos de consolação a convicção de que esses retalhos se não abrilhantam a loja que os expõe, vão agazalhar e aquecer a nudez de muitos irmãos nossos que mendigam debalde o pão para o seu espirito.

Esta caridade da intelligencia é de certo um sentimento mais nobre e doce do que o da ambição do sabio, e é tambem mais glorioso, por isso que é mais util.

Si inutile est quod facimus stulta est gloria.

Não affirmamos que estas nossas idéas tenham cabimento inteiro em todas as sciencias. Mas nas sciencias de applicação e nomeadamente na agricultura e na industria cremos que todos as aceitarão.

A agricultura, por isso que é de todos, exige que a sua palavra, ou fallada, ou escripta, possa ser entendida e julgada pelas massas.

O governo pode e deve dar esta direcção aos escriptores de agricultura. Não lhe faltam recursos pecuniarios e honorificos para convidar os homens praticos e os sabios a compor uma serie de pequenos tratados sobre os centenares de assumptos agricolas, que ha a tratar. Estes tratados, estas cartilhas serão um dia a bibliotheca do camponez. E que thesouro não representará esta bibliotheca, se depois de abrir a intelligencia ao homem do campo a respeito das suas lides e occupações ruraes, ella for um freio suave ás suas paixões—o conforto das suas dores moraes—o refugio contra as ruins inclinações—e o antidoto do vicio, e da desmoralisação?

Se a propaganda agricola pelo discurso pode accender a luz da intelligencia nos campos, semear para assim dizer as primeiras sementes da civilisação agricola e preparar a docilidade dos animos e a disposição á crença, está reservada á propaganda por meio dos factos decidir as convicções—e acabar com as duvidas e hesitações que sempre ficam no espirito ainda depois da mais edificante doutrinação.

Não ha ensino mais compr hensivo como o que entra pelos olhos.—Se isto é verdade mesmo em relação a espiritos esclarecidos, quanto o não é ainda mais nos entendimentos rudes, ou não trabalhados pelo estudo? Não é possivel chegar á porta de cada habitante do campo o espelho da agricultura em acção, como se lhe pode chegar a palavra e o livro. Mas é possivel estabelecer uma rede de faroes desta luz que se apalpa de maneira que uns a vejam directamente, e outros tenham boa noticia della.

Uma exploração agricola modelo em cada districto, acompanhada de um viveiro de arvores—, de um posto de cobrição—e de uma fabrica de instrumentos ruraes, seria não só uma aula de agricultura prática para o districto, um exemplar a seguir por muitos, mas tambem o germen de melhoramentos immediatos e materiaes. D'ali sahiria a arborisação do districto.—D'ali a transformação das raças dos gados em raças mais prestadias. D'ali o material agricola aperfeiçoado,

A collocação em cada districto de um engenheiro agricola posto gratuitamente á disposição dos lavradores seria um elemento complementar da granja-modelo para o facto do levantamento das plantas das propriedades, sua medição e repartição; para a direcção das obras de dre-

Digitized by Google

nagem e de irrigações — para ensinar a montar e a trabalhar com as novas machinas que hoje ha na agricultura.

Ha actualmente na repartição de agricultura um unico engenheiro agricola, o unico tambem desta especialidade que tem realisado nas propriedades de varios lavradores, melhoramentos gratuitos de subido alcance. Hoje são já tantos os que pedem os seus serviços que este engenheiro apesar de ter um conductor de trabalhos e ser de uma expedição no trabalho verdadeiramente admiravel não basta ás necessidades que já se fazem sentir. Teremos de certo em pouco tempo que crear um corpo de engenheiros agricolas — como já temos os engenheiros de minas — os engenheiros hydraulicos — os engenheiros de estradas — e os engenheiros geodesicos.

Este facto e a necessidade que elle suscitou são a demonstração mais eloquente que se pode apresentar da immensa utilidade que haveria em collocar um engenheiro agricola, ou um agronomo em cada districto, como já se praticou a respeito dos veterinarios civis.

As lavouras, ou granjas-modelos e um pessoal technico em cada districto haviam além d'isso de prestar grandes auxilios ás missões de agricultura e aos livros elementares, servindo por varios modos de demonstração viva e palpavel á doutrina apregoada.

Eram estas escolas praticas de agricultura tambem um incentivo ao aperfeiçoamento e um abundante manancial de recursos das exposições agricolas e pecuarias. Não sómente teriam estas muitas coisas novas a expôr, mas a facilidade de fazer ver aos concorrentes toda a alfaia agricola em acção e um exemplar completo e racional da boa agricultura transformariam as exposições de romarias de prazer, e de festas de vista em grandes e espectaculosas lições para o espirito das populações. Esta idéa desperta uma outra que é para assim dizer o seu embrião.

Porque não ha de o governo fazer votar uma verba para mandar comprar a Inglaterra, ou a França uma collecção completa da mobilia agricola que n'estes paizes se tem ensaiado e reconhecido como melhor?

Este material constituiria em Lisboa um museu de machinas agricolas que seria visitado com interesse e proveito pelos lavradores nas occasiões em que os seus negocios os trazem á capital, pelos deputados das provincias, e pelos operarios que ahi achariam modelos a imitar, emfim por todos a quem as coisas da vida agricola não são inteiramente estranhas ou indifferentes.

Para tornar a consulta d'este museu mais concorrida e proveitosa, conviria fazer ensaios ou experiencias publicas em qualquer terreno, annunciando-se os dias em que estes ensaios deveriam ter logar. A quinta da Bemposta, apesar de estar hoje occupada em parte com as obras da edificação de um hospital para creanças, offerece ainda espaço para estes ensaios.

Em abono d'esta idéa devemos recordar que de um similhante meio, não tão largo como o que aqui propomos, resultou o introduzirem-se os primeiros instrumentos novos de agricultura nas nossas provincias do sul, taes como foram: as charruas de Dombasle — de Grignon — de Howard — de sub-solo; — extirpadores — grades — rolos — machinas de ceifar — e de debulhar, e outros engenhos.

A aquisição de um material agricola completo, depois de fazer escóla na capital, poderia de egual maneira, começar a instituil-a nas provincias. Bastaria envial-o ás exposições agricolas d'aquelles districtos que estão hoje mais approximados pelas linhas ferreas da capital.

O que a presença das novas machinas agricolas faria n'estas exposições pode attestal-o o que produziu no Porto a apresentação do pequeno material agricola do instituto, na exposição de 1856.

Muitos lavradores tomaram então nota de varios instrumentos que viam pela primeira vez, e quando teve logar a exposição do mesmo districto em 1860, viu-se a mobilia rural, que na anterior exposição se reduzia quasi aos instrumentos antigos, completamente substituida por engenhos melhorados e da ultima invenção.

Eis aqui algumas idéas que convenientemente realisadas poderão diffundir rapidamente a instrucção agricola nos campos, que são aonde ha maior necessidade d'ella.

Bem sabemos que estas coisas não se fazem sem dinheiro. Sabemos que o capitulo de agricultura é escassamente contemplado no orçamento do estado.

E que é por um verdadeiro milagre, cujo segredo só o conhece o digno chefe

Digitized by Google

da repartição de agricultura, que se tem conseguido com tão mesquinha receita acudir do modo possivel a muitas necessidades e melhoramentos da agricultura.

Mas tambem sabemos que as despezacom o fomento da agricultura são immes diatamente productivas; e que não ha economia publica mais detestavel do que a que deixa de produzir o necessario, porque não sabe gastar o superfluo.

É triste, é revoltante que em quanto se votam ás cegas sommas fabulosas para destinos de utilidade bem problematica. se regateie toda a migalha que póde ter uma utilidade immediata e incontestada.

Pois não é ridiculo que a agricultura portugueza, a primeira industria do paiz — a industria que mata a fome a pobres e a ricos, não obtenha de subsidio do estado mais que 50 contos, pouco mais do que absorvem os theatros subsidiados?!

O que é feito dos tributos que a agricultura paga aos cofres do estado que nem 1 por cento reverte em seu directo beneficio?

A nossa agricultura, vergonha é dizel-o, é mais uma servidão, do que uma arte liberal.

Exige-se que produza, que produza muito e que produza bem, mas carrega-se de impostos, mas nega-se-lhe a instrucção, — mas não se lhe põe diante os bons exemplos para imitar, — mas não se lhe prestam auxilios nem de capitaes, — nem de melhoramentos geraes, deixa-se antes entregue ao abandono e transviada pelos andurriaes da rotina.

E no fim d'isto ainda é incriminada, arguida e vituperada porque não sabe progredir.

Vem um anno faminto por excesso de chuvas, ou por falta d'ellas, é logo uma gritaria estulta contra os agricultores, por que não souberam precaver-se, porque ignoram os meios de preparar o sustento aos gados, — porque não procuram nem reservam as aguas; — porque não plantam arvoredos, e mil outras censuras.

Esquece-se que as condicções geraes de uma boa agricultura devem ser preparadas, facilitadas pelo governo, ou pelas associações, e n'um momento de angustia, quasi tanto como de despeito, decreta-se a franquia dos portos aos generos alimenticios do estrangeiro, salvando-se o paiz da fome n'essa occasião, a troco d'outra fome que se lhe prepara no anno seguinte.

Porque não se póde contestar que o numerario expedido para o estrangeiro em troca de subsistencias, é um elemento que fica de menos a que estas se grangeiem no torrão patrio.

Somos pela liberdade do commercio e somos tambem dos primeiros a pedir a franquia dos portos aos generos alimenticios de fóra em toda e qualquer occasião de escassez.

Mas queremos que estes actos sejam acompanhados de um grande e continuado impulso prestado á agricultura.

As livres importações depois de serem um remedio de occasião devem principalmente ser um aviso para se produzir o que falta ao paiz.

Não esqueçamos que o nosso destino — a nossa grande actividade, — o nosso direito a viver como nação está na agricultura. Nenhuma outra industria nossa a póde substituir para nos habituarmos a comer do torrão alheio, com o descanço de quem tem a certeza que nunca comerá a credito.

J. I. Ferreira Lapa.

VETERINARIA PRATICA

Da luxação ou deslocação em geral

Comprehende-se sob este titulo o desencaixe das superficies articulares dos ossos.

Esta affecção externa, que é felizmente pouco frequente, sobretudo nos grandes quadrupedes domesticos, é susceptivel de se mostrar em todas as articulações moveis ou diarthrodiaes, mas mais particularmente nas orbiculares, e por ginglymo, taes como a coxo-femural, a escapulo-humeral, a femuro-tibio-rotuliana, a humero-cubital, etc.

A luxação divide-se, segundo a causa que a determina, em *traumatica* ou *accidental*, e *consecutiva* ou *espontanea*, ainda chamada *symptomatica*.

A primeira é principalmente o resultado de pancadas assentadas com força, de torceduras violentas, de tracções immensamente energicas, de pressões fortissimas, de saltos repentinos, de grandes quédas, e de escorregaduras. A segunda é produzida por um estado morboso da articulação deslocada (caria, hydarthrose, etc.); observa-se raramente nos irracionaes.

Digitized by Google

As causas predisponentes são sobretudo a fraqueza natural dos ligamentos, e os defeitos de conformação das juntas dos ossos.

Distingue-se tambem a luxação, segundo coincide ou não com outros accidentes, em *simples* e *complicada*.

N'aquella ha unicamente desunião das extremidades articulares. No caso contrario as diversas complicações que se apresentam mais frequentemente, são: o esmagamento dos tecidos molles, a rotura dos ligamentos, as rasgaduras dos musculos, dos vasos ou dos nervos, a fractura e a febre de reacção.

A luxação divide-se ainda, segundo as superficies articulares perdem totalmente ou só em parte suas relações naturaes, em *completa* e *incompleta*.

Debaixo do ponto de vista de sua direcção o osso póde ser luxado para cima, para baixo, para dentro, para fóra, para diante, para trás, etc.

Os symptomas principaes que annunciam em geral a doença sujeita, são: difficuldade maior ou menor e impossibilidade mesmo dos movimentos habituaes da articulação lesada, e ingorgitamento mais ou menos arredondado, quente e doloroso d'esta. Na deslocação de uma junta articular de um membro, este está um pouco mais comprido ou mais curto, ha mudança de direcção no seu eixo, e o animal claudica notavelmente.

A fractura póde simular os caracteres da deslocação. Porém, em geral, a auscultação do ruido crepitante produzido pelo attrito dos fragmentos de um osso quando se imprime leves movimentos á região fracturada, faz precisar exactamente, e com facilidade mesmo, a verdadeira natureza da molestia em todos os animaes.

É preciso recorrer ao emprego da taxis para approximar e reunir os ossos que concorrem para formar a articulação luxada.

Nos grandes animaes as luxações, salvo a da rotula que é reductivel na maior parte dos casos, são acompanhadas ordinariamente de accidentes mais ou menos graves que, além de outros motivos, as tornam irremediaveis, ou de cura mui difficil e prolongada. É, por tanto, quasi inteiramente inutil e infructifera a despeza feita com o curativo da luxação n'esta hypothese.

Nas pequenas especies, pelo contrario, a reducção é facil, excepto se a deslocação fôr completa, chronica e complicada.

Para reduzir uma luxação qualquer de um dos membros, no carneiro por exemplo, dois individuos, ou melhor um só segura com uma mão o animal depois de sujeito da maneira a mais firme e ao mesmo tempo a mais favoravel para a execução da operação pelo membro deslocado, algumas pollegadas acima da séde do mal, e com outra agarra-o pelo pé por baixo do sitio affectado. Depois com esta o operador deverá puxar (*extensão*) lenta e moderadamente o membro até pôr na sua situação normal ou em contacto perfeito as superficies dos ossos luxados (*coaptação*), o que se conhece facilmente pelo ruído, especie de estalo, que se ouve então, simultaneamente com aquella manterá fixa e immovel a parte superior á lesão (*contra-extensão*).

A reducção das luxações consiste pois em combinar methodicamente as forças ou acções que em cirurgia se chamam extensão, contra-extensão e coaptação.

Não poucas vezes o estado inflammatorio que sobrevém após a deslocação difficulta consideravelmente a reducção. Convém principiar por combater a inflammação com a sangria geral ou local, com as loções repetidas de agua vegeto mineral, avinagrada, ou com outros topicos resolutivos; depois do que póde-se operar a taxis.

As luxações das articulações superiores dos membros são muito mais custosas de reduzir do que as das inferiores, por causa da força dos musculos que as rodeiam. É por isso que em taes casos se manda narcotisar primeiro que tudo o animal com vinho, com ether ou com chloroformio a fim de diminuir a energia ou contracção muscular.

Para conservar reduzidos os ossos nos grandes quadrupedes é mister applicar sobre a região deformada e partes circumvisinhas uma carga fortificante cantharidada, e bandagens retentivas apropriadas embebidas em pez derretido ou n'uma dissolução de dextrina nos medianos e pequenos.

O descanço absoluto por alguns dias é indispensavel em todos os casos, essencialmente para ajudar a prevenir a recidiva ou repetição do mal.

Digitized by Google

As complicações da luxação devem ser tratadas segundo as indicações.

Resta agora dizermos que a presença de um veterinario com bastante instrucção pratica é sempre necessaria, essencial mesmo, para ser proficientemente dirigido o tratamento da luxação.

Das deslocações em particular fallaremos para outra vez.

J. M. Teixeira.

Dos cruzamentos e do seu emprego como reproductores

Mr. Magne, respeitavel director da escola imperial de Alfort, em uma recente sessão da *Sociedade Central de Agricultura*, acaba de levantar uma questão de zootechnia, de grande importancia. Tratava-se de saber se os animaes produzidos por o cruzamento, são aptos para formar reproductores, e por extensão, se póde ser vantajoso em certos casos para formar novas raças intermediarias, afastando-se mais ou menos dos typos primitivos. No ponto a que chegaram actualmente os estudos sobre os animaes domesticos, nada é mais interessante para os agricultores, do que a solução d'esta importante questão. Com effeito era tempo que se elucide este objecto, e que os creadores lhes prestem toda a attenção. Da minha parte, agradeço a mr. Magne a feliz iniciativa que tomou, e não duvido que da discussão que se vae erguer no seio da *Sociedade Central de Agricultura*, e na imprensa agricola, elle apresente um conjuncto de documentos, que permittam chegar a uma solução.

Ha duas maneiras de a procurar, a theoria, e a pratica. Eu prefiro a segunda. Póde-se discutir indefinidamente sobre theorias, sem estar de accôrdo, emquanto que os factos são um terreno onde toda a gente póde entender-se. Mr. Magne, citou alguns factos irrefutaveis, segundo penso, em favor dos cruzamentos, e da sua aptidão a se reproduzirem com as qualidades adquiridas pela mistura dos sangues. O cavallo anglo-normando é uma prova evidente d'isto. Eu entendi censurar esta raça, por não imprimir com sufficiente energia, porém a censura não é bem fundada. Quando se faz cobrir uma egoa mediocre por um bom cavallo anglo-normando, não se póde ter a pretenção de obter um producto tão bom como o pae. Se damos uma bonita e boa egoa da sua raça, a um bom cavallo pae anglo-normando, ha muita probabilidade de obter um bom producto, mas não temos a certeza. Emfim, se fazemos copular com o cavallo anglo-normando, uma egoa bretonne-poitevine (raça bretã), ou de uma outra raça, não podemos suppôr que a mãe deixe de influir completamente no producto, para deixar subsistir unicamente a influencia de pae. Qual é a raça, mesmo entre as raças puras e antigas, em que a copulação d'um bello cavallo e de uma boa egoa, dê, com certeza, um producto que seja a expressão das bellezas e qualidades, do pae e da mãe, ou mesmo ainda a reproducção exacta de um ou outro dos ascendentes? Confesso, da minha parte, que não conheço nenhuma raça que esteja n'este caso.

Tenho visto nascerem e crearem-se muitos cavallos, e tenho notado, mas raramente, mesmo com raças antigas e bem fixadas, nascerem dois productos similhantes, do mesmo pae e da mesma mãe. A differença das côres, tem pouca importancia, é um facto usual, mas as desegualdade nas fórmas, nas aptidões, nas andaduras, nos temperamentos, são de tal modo frequentes, que custa a crer no parentesco de productos tão differentes. Se as raças que se consideram como antigas, e possuem por este facto uma grande força de transmissão para com a sua descendencia, apresentam numerosas excepções a esta lei, porque exigir que os cruzamentos sejam incapazes de fazer bons reproductores, por o facto de estarem expostos ás mesmas variações que os animaes de raça pura? Isto não é logico. Acham-se excepções em todas as coisas possiveis, e os grammaticos mostraram muito espirito dizendo que a excepção confirmava a regra. Nunca tinha apreciado tanto no seu justo valor, este axioma, como o faço n'este momento. Em resumo, os factos citados por mr. Magne, em favor da aptidão dos cruzamentos, para formar bons reproductores, na especie cavallar, são perfeitamente concludentes. Poder-se-hiam multiplicar outros muitos d'outras raças que, depois de terem sido melhorados por cruzamento, se tornaram por sua vez typos melhoradores, mas isto me levaria fóra do quadro que quero dar a esta nota.

Mr. Magne ha nomeado na especie ovina

Digitized by Google

os *dishley-merinos* de *Seine-et-Oise*, e de *Seine-et-Marne*.

Eu tenho visto rebanhos unicamente compostos d'estes mestiços, que não sómente se reproduzem, mas são tambem empregados utilmente, como typos melhoradores, para outras raças. É este um facto serio, e que merece attenção. Os mestiços merinos de *Beauce* e de *Brie*, são um facto mais antigo da reproducção por os mestiços, e não sei que além da baceira e da vertigem, que dependem, uma, de uma causa especial do solo, e outra de uma causa menos conhecida até hoje, mas que se quer ter descoberto na tenia do cão, não sei, digo eu, porque estes rebanhos sejam desprovidos completamente de valor, como animaes de producção, e como reproductores.

Eis aqui um outro facto, de que tive conhecimento ha pouco tempo. Um proprietario do centro, desejou melhorar o seu rebanho, comprou um carneiro *Southdwon*, do sangue de *Jonh Web*, e ao mesmo tempo um outro *Charmoise*, raça recente, creada nos nossos dias e debaixo das nossas vistas, por M. *Malingie*. O carneiro *Charmoise*, apesar da sua recente origem, imprimiu mais energicamente que o de *Jonh Web*. Comtudo a theoria indicava bem claramente, succeder exactamente o contrario.

Ha trinta annos, procura-se melhorar a especie suina do nosso paiz, por meio do cruzamento com as diversas raças inglezas, que se parecem de tal maneira, que, salvas algumas excepções, ha apenas entre ellas a differença dos nomes que as designam. É difficil de conceber um melhoramento mais rapido que o produzido por o cruzamento do varrão *Neu-Leicester* ou *Colleshil*, com a peior marrã que se possa achar. Do primeiro golpe, por assim dizer, se chega quasi á perfeição, e se não se quer ir mais adiante, por razões que seriam inuteis descrever aqui, póde-se, fazendo copular entre si os productos d'este primeiro cruzamento, crear no fim de duas ou tres gerações, uma sub-raça, que se reproduzirá indefinidamente, com as qualidades medias, que constituiam a resultante das aptidões das duas fontes mães. E por ventura as raças suinas inglezas são raças puras? Duvido.—São um producto dos cruzamentos relativamente ainda recente com as porcas de Siam, da China, e outras, e da antiga raça ingleza indigena, que não valia mais nem menos, do que as nossas raças francezas, das provincias mais atrazadas.

Eis ahi um facto consideravel de reproductores energicos, tomado em uma numerosa especie de animaes domesticos, em que os caracteres foram fixados ha pouco tempo ainda pelo cruzamento.

Passamos á especie bovina. Factos numerosos vem ainda militar aqui, em favor da influencia dos cruzamentos, como reproductores capazes de melhorar e modificar muito felizmente, um grande numero de raças puras e antigas. Lembrarei a raça de *Durham*, creada por *Colling*, e citarei n'esta raça, a celebre familia de *melange* (mistura), the Alloy, cuja origem foi formada por uma vacca *gallway*, vermelha, sem cornos. Eis aqui segundo o Herde Book inglez, e mr. de Saint-Marie, inspector geral da agricultura, a genealogia de Lady, vacca pertencente a Ch. Colling, e que foi vendida aos 14 annos por a somma de 5,150 francos.

LADY

S. P. Neto de Bolingbroke;
S. G. P. ÓCallaghan filho de Bolingbroke;
S. G. G. P. Bolingbroke.
S. M. Old. Pheniae;
S. G. M. Old. Johanna; (por C. Colling's touro imperfeito).
S. G. G. M. Johanna (a vacca vermelha e sem cornos acima indicada).

Lady teve optimos productos, dos quaes attingiram alguns preços consideraveis. Todavia sua mãe Old Phenix, que tinha maior quantidade de sangue Galloway, foi a mãe tambem de Bilingbroke, do famoso touro favorito, que tendo coberto a propria mãe, deu nascimento a Comet, um dos mais afamados animaes da raça Durham.

Comet foi vendido por 26,250, francos em o leilão de C. Colling, em 1810.

Não procurarei explicar agora as razões physiologicas que se deram nesta filiação; verifico o resultado. A familia de *melange* produziu animaes fóra da regra, e é ainda justamente apreciada. Desde que me occupo do gado tenho visto fazer muitos cruzamentos, e por minha parte tambem os tenho feito. Vi empregar productos de primeiro ou segundo sangue como reproductores, e sempre verifiquei

Digitized by Google

que tinham uma acção de transmissão muito real e innegavel. Vou a este respeito citar um facto que se deu ha muitos annos em Grand-Jouan. Mr. Rieffel, director da escóla, tinha-se visto obrigado, durante um periodo de installação, a abandonar n'uma herdade um certo numero de animaes novos de raça bretã e Durham-bretã. Achava-se entre elles um touro meio sangue, Durham-bretão, de edade de outo a dez mezes. Era pouco desenvolvido, e não se desconfiava delle. Copulou e fecundou muitas vitellas, e os productos que se crearam deram animaes fóra da regra (hors de ligne), pela perfeição de suas formas, e reunião das suas outras qualidades. Lembro-me, entre outros, d'um boi que foi cevado e exposto fóra do concurso, por occasião d'um concurso para o matadouro em Nantes, e que attrahiu a admiração unanime de todos os conhecedores. Era tão simplesmente uma pequena perfeição. Quando, mais tarde, me occupei com a creação de gado para o enviar a concurso, muitas vezes se me apresentou á vista o desenho deste animal que eu pagaria muito caro como touro, para fazer pae de uma familia nova. A escóla de Grand-Jouan, espalhou n'uma outra época, em diversas partes da Bretanha, um grande numero de mestiços, Durham-bretões, ou ayr-Durham-bretões. Encontra-se hoje nos concursos regionaes da demarcação, os segundos sobrinhos destes productos, que são ainda estimados pelos seus proprietarios como excellentes reproductores, apesar da consideravel diminuição de sangue primitivo. Tive occasião de comprovar por mim este facto, muitas vezes, e reconheci perfeitamente a origem dos animaes, apesar da distancia de duas ou tres gerações que separavam, muitas vezes, o touro que eu reconhecia de seus bisnetos.

Poderia ainda citar a raça charoleza, em que todos os bons animaes teem conservado uma dose de sangue Durham. Muitos creadores estarão de muito boa fé quando affirmam que sua raça não tem sangue Durham, ou que não lh'o introduziram. Todavia sabe-se muito bem quando se lhe introduziu, e o sangue posto que diluido hoje n'uma dóse quasi homeopathica em certas familias, mostra-se ainda de uma maneira bem apparente em muitos individuos. A Mayenne, reproduz actualmente uma grande parte do seu gado bovino por meio de touros *Durham-Maceaux*, pois lhe seria impossivel achar nas suas fontes de puro sangue Durham, um numero bastante consideravel de touros para fazer a cobrição de todas as vaccas cruzadas de *Durham*, ou *Macelles* puras. Não se observa comtudo, que a raça periclite, ou não progrida mais. O nome dos *Durham-Maccaux*, é sempre o mesmo para os creadores de gado, que se queixam de os não achar sufficiente, porque, pelo facto do cruzamento, os cultivadores *Maceaux*, chegam muito naturalmente a destinar directamente ao consumo os animaes que antigamente estavam habituados a vender magros. Acrescento que elles os vendem um ou dois annos mais cedo, o que não é totalmente indifferente no ponto de vista financeiro da operação, e da alimentação publica.

Comtudo, para mim, não é ponto duvidoso que os cruzamentos sejam aptos a servir de reproductores, ou a fazerem sub-raças que se perpetuem indefinidamente pelos mestiços. De tempo a tempo, poderá produzir-se sobre um animal isolado o que se chama um passo atrás, e de que se faz um grande espanto, mas este accidente, um pouco grave no fundo, porque interessa mais o plano do que as qualidades e aptidões, póde facilmente evitar-se se se toma a precaução de fixar o grão de melhoramento em que se quer parar, por meio de algumas copulações incestuosas. Não devemos exagerar estes retardamentos, que nunca são muito perigosos n'uma exploração de gados bem administrada. N'este caso, os productos do retardamento serão a maior parte das vezes muito superiores, debaixo de todas as relações, ao primeiro producto de um outro grupo de animaes composto de raça pura e antiga, que não tiver nenhuma das qualidades das raças cruzadas, apesar de não estar sujeita ao retardamento.

Na questão da mistura das raças, do valor dos seus productos, e da utilisação dos mestiços como reproductores, ha um ponto principal a attender sobre todos os outros. É o fim que se tem em vista. Fazer cruzamentos por moda e capricho, sem nenhuma idéa fixa, ou ainda, fazendo allianças entre raças que não tenham algumas das qualidades que misturadas possam fazer um todo util, é perder o tempo e o dinheiro. Transportar para um clima quente, e onde por consequencia

Digitized by Google

as forragens são pouco abundantes, e muitas vezes irregulares, uma raça do norte, habituada a uma abundante ali mentação durante as differentes épocas do anno, para a crusar com a raça indigena, e a submetter ao mesmo regimen, é querer d'um golpe, commetter uma grave falta. Emfim, crusar com uma raça tardia, creada pobremente, e com as alternativas de abundancia e escassez, uma raça precoce, e submetter os productos ás mesmas condições que a raça tardia, é preparar, de caso pensado, um insuccesso certo.

As raças precoces, não são, como se pensa geralmente, abysmos sem fundo, ou celleiros de ferro. Ellas teem, ao contrario, o immenso merecimento de produzirem um kilogramma de carne, com uma quantidade de forragem menor que a exigida pelas chamadas raças rusticas, e que vivem em toda a parte. Sómente, é preciso aos animaes precoces uma alimentação regular, graduada no valor nutritivo segundo o peso do animal, mas sem que seja necessario ajuntar-lhe coisa alguma de extraordinario. Feno, raizes, forragens e pastagens durante a estação da herva, eis tudo o que é preciso para entreter e utilisar uma raça precoce. Com um regimen miseravel, a raça precoce, ou o cruzamento feito n'este sentido, serão, reconheço-o, quasi constantemente inferiores aos animaes indigenas. Eu vi cruzamentos *Durham-bretões,* nascidos e creados em charneca que, na edade de dois e meio annos, pesavam de 90 a 100 kilog. peso bruto. Os seus companheiros de miseria, devo confessal-o, não pesaram muito mais, mas tinham uma melhor apparencia. Vi na mesma *lande* os productos d'estes primeiros cruzamentos, conservarem, ainda na segunda geração, um notavel melhoramento de formas, apesar do seu desenvolvimento acanhado e incompleto, e tornarem-se muito bons bois de engorda, assim que se submettiam a um regimen conveniente. Por minha conta compro e engordo todos os que acho n'estas condições. N'este momento tenho n'um estabulo de engorda, dois boisinhos, que não tem mais de um oitavo de sangue *Durham,* misturado no principio com o bretão, e em ultimo logar com o de Nantes. Estão a pasto ha cinco semanas, e tem excedido muito todos os seus camaradas de mangedoura, e serão os primeiros a ser enviados ao matadouro.

Todavia, não aconselharia ninguem, de introduzir sangue *Dur-ham,* n'um grão qualquer, n'uma raça destinada a viver no campo, isto é, a comer herva, pouco mais ou menos, durante 4 a 5 mezes do anno, e em seguida a nutrir-se de alguma palha e do ar. É preciso antes de fazer cruzamentos, que tem por fim melhorar o gado no sentido da precocidade, fornecer-se de uma alimentação regular e sufficiente para todas as epocas do anno. Uma vez este ponto bem adquirido, escolhe-se a raça melhoradora, e pode-se fazer em seguida, com mais ou menos felicidade, segundo os elementos que se põem em acção, cruzamentos em differentes gráos, ou *metissage,* com um successo muito seguro.

Para resumir as minhas idéas pessoaes sobre esta questão, direi:

Que os animaes produzidos pelo cruzamento, podem, n'um grande numero de casos, servir para melhorar raças puras, privadas de uma ou de muitas das qualidades possuidas pelos mestiços;

Que as qualidades adquiridas pelos mestiços, podem-se fixar muito solida e rapidamente, por algumas copulações consanguineas:

Que as qualidades adquiridas pelos mestiços podem desapparecer no mesmo individuo, em consequencia de uma alimentação insufficiente, mas é ainda, capaz de transmittir á sua descendencia uma notavel parte das suas aptidões innatas.

Em fim, que as numerosas provas tiradas das raças cruzadas, vem confirmar a utilidade dos mestiços, como elemento melhorador para raças puras.

LEMBEZAT
Inspector geral da agricultura.

(Traduzido do Jornal de Agricultura pratica).

Viveiros de amoreiras brancas na Barroca d'Alva; meu contracto de 10:000 com a direcção da real fabrica da seda: e compra de 2:000 pelo marquez de Pombal, para a sua quinta de Oeiras. Benigno agrado que me mostrou o senhor Rei D. José.

Por um effeito do meu patriotismo entrei na empresa de evitar a grande despeza, que fazia a fazenda real, quando, em 1769 vi que pela direcção da real fabrica

Digitized by Google

da seda se mandaram vir de fóra duas cargas de amoreiras brancas, para se distribuirem gratuitamente a particulares, com o fim de animar, no reino, o industrioso ramo da cultura da seda. E prevendo eu o prejuiso, que a longa demora de taes arvores fóra da terra, e calor recebido no porão do navio inutilisaria a maior parte d'ellas, prejuiso que se teria evitado principiando esta louvavel, e paternal empreza pelas crear no proprio paiz, e se transplantarem dos viveiros para os logares do seu destino, mandei vir, com as necessarias instrucções, semente de amoreiras brancas rosas do Piemonte, e juntamente duas duzias de arvores da mesma especie, para d'ellas tirar as competentes borbulhas para os enxertos; e formei um extenso viveiro na Barroca d'Alva, não com tenção de as dar gratuitamente; por que o não permittiam as minhas forças, mas sim por preço que me salvasse as despesas tanto da conducção, como da cultura, fazendo consistir o meu beneficio n'aquelle de ser util á fazenda real e ao paiz: e feito o calculo das minhas despezas, achei que as podia dar a 300 réis cada uma, quando aquellas de fóra excediam a 800 réis. Por este preço as offereci á direcção da fabrica da seda, a qual auctorisada por despacho do ministro de estado da repartição, o marquez de Pombal, se obrigou a tomar 10:000, principiando por receber 3:000 que pagou; o mesmo marquez de Pombal me comprou 2:000, que mandou ir para a sua quinta de Oeiras, para supprir egual quantia das que lhe tinham vindo de fóra, e não tinham pegado. Porém como o dito ministro cessou de o ser logo que Deus chamou para si o senhor rei D. José de sempre gloriosa memoria, e lhe succedeu, em 1777 a rainha nossa senhora, que Deus guarde, a qual foi servida erigir em junta das fabricas, a antecedente direcção da fabrica da seda, dando-lhe um presidente na pessoa do balio, recebedor de Malta, Duarte de Sousa Coutinho, não teve effeito o meu contrato, como era de esperar de um presidente, cujo systema, segundo a sua esphera, consistia em destruir aquelle do referido marquez de Pombal, como se viu da oração que recitou na occasião em que tomou posse do seu logar, em cuja peça memoravel desenvolveu profundamente a sua ignorancia em economia politica do Estado.

Vendo eu que o systema tinha mudado dirigi logo um requerimento á nova junta das fabricas, lembrando-lhe, que devia mandar tomar entrega, e pagar as 7:000 amoreiras que ainda faltavam para o complemento das 10:000, como a direcção havia contratado comigo; mas o despacho d'este requerimento, mediante a informação do procurador fiscal da dita junta, o desembargador José Mauricio da Gama, foi *não ha que deferir*; dando o contracto por nullo, dizendo não ter sido celebrado com a soberana auctoridade; quando de facto, como já se viu, o tinha sido no real nome, pelo ministro da repartição o marquez de Pombal. Este despacho mui conforme com a oração do presidente, me obrigou a lançar no fogo o requerimento, e as esperanças da prosperidade da cultura da seda; do que agora me arrependo, por não poder mostrar ao publico mais outro documento tão honroso á memoria da junta, como ao desembargador fiscal, servindo-me esta injustiça de instrucção para não tornar a ter contractos, que directa ou indirectamente dissessem respeito á fazenda real, como com effeito pratiquei.

Os meus trabalhos na Barroca d'Alva, por meio dos quaes reduzi um terreno inculto a um predio de grande utilidade para mim, e para o Estado, mereceram, mediante as informações do secretario de Estado Martinho de Mello, Francisco Xavier de Mendonça irmão do marquez de Pombal, e outros grandes da côrte, quando, pela occasião da caçada a que foram as pessoas reaes á coutada de Pancas os examinaram, que o senhor rei D. José, tendo eu a honra de lhe beijar a mão em Salvaterra saindo para a caça se voltasse para a rainha sua esposa, e lhe dissesse *este é o nosso Ratton, o grande cultivador da Barroca d'Alva*. Deixo ao leitor sensivel o ajuizar da impressão que taes palavras fariam em mim, proferidas na presença de muitas pessoas que ali se achavam, por um monarcha que sabia apreciar taes trabalhos, cujas palavras avaliadas por mim como uma exuberante recompensa, me obrigam a uma gratidão, que só acabará quando eu deixar de existir.

Systemas da cultura, e constituição da propriedade rural, segundo os nossos foraes.

«Chega até hoje a fama d'este grande rei; a sua posteridade, todos os historia-

Digitized by Google

dores, fallam d'elle com respeito, e com admiração: e entre os grandes louvores dizem que elle fez povoar muitas terras, que adiantou muito a cultura, que foi um sabio, e um legislador; mas pouco mais dizem que isto. Temo-nos contentado com o uso antigo de lhe darmos o appellido de — lavrador. — Este uso da cavallaria tinha um certo sublime, porque dava aos monarchas um appellido, para dar n'uma palavra a historia das suas maiores acções. Comtudo não nos deve isto bastar, é fazer uma homenagem á sua gloria, trabalhar por saber o porque é elle chamado por antonomasia — o lavrador.

Esta indagação é custosa, porque este senhor não fez ordenações geraes da cultura que principiou a fazer o senhor D. Fernando, mas a sua legislação consiste em resoluções dispersas para umas e outras terras: e precisam que se entre no seu espirito, e observe a relação que ellas tinham com o todo da legislação e com as circumstancias de cada terra, e d'aquelle tempo. Mas quando se chega a ajuntar uma sufficiente collecção, logo se entra a vêr na sua mesma variedade um espirito de systema tão bem ordenado, á proporção com a economia de cada provincia tão bem tocada, o impulso que se dá ao adiantamento das coisas tão forte, por meios que pareceriam tão ligeiros, que fazem admirar a penetração de um grande legislador. Entremos em materia para não perder nada de tempo.

É do senhor D. Diniz a primeira reforma dos foraes do reino. O senhor rei D. Affonso III examinou muitos para dar a confirmação real áquelles que tinham sido feitos por particulares, deu tambem muitos de novo fundando terras, mas foi do senhor D. Diniz o renovar a maior parte das fundações, e o fazer muitas por todas as provincias, de fórma que se lhe póde attribuir a primeira reformação, que depois se fez geralmente a todas as terras do reino pelo senhor D. Manuel.

A fundação das terras pelos foraes foi o principio do seu maior ou menor progresso até o estado actual. Póde adiantar-se esta proposição, que póde provar-se por uma observação. Pelos mappas que temos do territorio das provincias, e pela numeração geral que ha de Carvalho na sua corographia, ainda que tudo pouco exacto, comtudo sempre basta a mostrar que a povoação d'elles está na seguinte proporção. O Minho tem 1:800 pessoas por legua quadrada. A Estremadura 1:100, Tras-os-Montes 800, Alemtejo 400, e a Beira tem um numero medio de 1:000 pessoas por legua.

Vendo agora os foraes, ainda que cada um é por seu diverso modo, sempre nesta variedade se descobrem quatro differentes modos de fundar, que se pódem chamar quatro diversos systemas, predominando cada um d'elles em sua provincia; e na Beira todos quatro entram egualmente, segundo a contiguidade em que está com as outras provincias. Achando-se pois um resultado de povoação tão diverso, aonde são diversos estes systemas, e medio aonde estes systemas entram por egual; cuido que não é proposição atrevida attribuir dos foraes o principio do melhor e peior, que ha nas provincias, e que esta causa primeira que logo veio no systema da fundação, é o fundamento das outras combinações economicas. A povoação é o indice infallivel do estado economico de uma terra, pois é o resultado de todas as causas physicas e moraes, que se combinam para a fazer prosperar ou decair; mas agora não é tempo de desviar para seguir as provas d'esta asserção.

É sim de entrar a vêr que systemas foram estes a que se attribue tanta força; para vêr se a razão concorda com esta especie, que apresentam os numeros dos habitantes, e entrar a observar a legislação do senhor D. Diniz, que tem nisto a maior parte. Em cada provincia quasi os dois terços dos foraes são no systema preponderante o que influe sobre a sua economia geral. Eis aqui o da provincia do Minho, principiado pelo senhor D. Affonso III, e renovado pelo senhor rei D. Diniz. Dava este senhor um certo districto a dez, vinte, ou trinta povoadores para elles fazerem ahi dez, vinte, ou trinta casaes, cada casal pagando de fôro tantos alqueires de pão, tantas gallinhas, tanto em dinheiro com muita variedade o ordinario é vinte alqueires de pão, duas gallinhas, trinta e seis réis em dinheiro etc., e a lutuosa, ou algum similhante fôro feudal por morte do caseiro. As regras n'este systema eram — ser cada casal uma sufficiente porção de terra, que tinha bom e máo terreno, terreno de lavoira, logradoiro para pastagem, e maninho para romper. — Tudo o que se achava cultivado, se repartia entre os herdeiros do foreiro ou caseiro. —

Digitized by Google

E cada herdeiro inteirava com o seu quinhão de fôro ao caseiro principal que era o encabeçado, e era elle só obrigado á lutuosa.—Em consequencia não ficavam maninhos para a corôa, ou conselho, ou senhorio, senão ou aquelle terreno que ficando no districto do termo, não tinha sido repartido para os casaes, ou o casal que se despovoava, que se chamava ficar em reguengo, e que o soberano novamente podia aforar.

Eis-aqui temos um foro bem proporcionado ao trabalho de um lavrador; assim quanto mais se repartia, mais suave ficava, tanto mais favorecia o cultivar-se e povoar-se a terra, e vir a fundar-se de cada casal uma povoação. Isto é o que succedeu no Minho. Demais, como os herdeiros repartiam tudo o que se cultivara, quanto mais se cultivava dos incultos, mais se repartia: ficaram assim muito poucas terras em commum, porque estes communs eram subordinados a um direito de propriedade que os fazia repartir em se cultivando. Este é o resultado que hoje vemos n'aquella provincia, tudo cultivado e povoado, e os incultos já no tempo do senhor D. Manuel eram tão poucos, que na sua reformação dos foraes, a sua legislação foi que se não rompessem n'aquella provincia mais terras, porque já fazia damno ás cultivadas.

Parece-me que isto é o effeito natural d'aquellas determinações, e que não custa á razão o reconhecer a vantagem d'este systema de fundar. O senhor D. Diniz n'isto foi amplo; a qualquer terreno que tivesse tres ou quatro casaes, elle o erigia em concelho, e lhe dava foral; d'isto procede serem tantas as pequenas villas; mas é certo, que agora vendo-se os foraes, é o que basta para saber se uma terra é bem povoada e cultivada, basta vêr-se se a sua fundação foi com distribuição de casaes.

Segue-se em quantidade de povoação a provincia da Estremadura: ainda que n'esta ha mais principios a concorrer, sempre se conhece o systema da sua fundação. O systema n'esta provincia é o das jugadas; não é este ordinario ao senhor D. Diniz, é o do senhor rei D. Affonso Henriques, e do senhor rei D. Sancho. Bem se sabe como é este modo de fundar, que é pagando cada lavrador por jugo de bois doze até trinta e seis alqueires de pão, que era o moio antigo; ou pagando o quarto, sexto ou oitavo dos fructos. Este modo de fundar tem dois effeitos naturaes: 1.º Que o lavrador havia buscar os melhores terrenos, aquelles que podessem com o tributo: em consequencia havia cultivar em retalhos, dispersamente, porque a terra a cada passo offerece diversas qualidades de chão: a esta cultura dispersa havia seguir-se uma povoação tambem dispersa em muitos e pequenos logares. 2.º Que o lavrador havia procurar a cultura dos arvoredos com preferencia á cultura da terra. Isto é o que vemos n'esta provincia, logares dispersos, muitos olivedos; mas tambem muitas charnecas, e, como propriamente n'esta provincia se lhe chama, muitos baldios sem cultura. Não ha aqui foral do senhor D. Diniz, á excepção de Chileiros e Colares; vejamos portanto a outra provincia que se segue em numero de povoação.

Disse que em Traz-os-Montes parecia ser o numero de 800 pessoas por legua quadrada: esta fundação quasi toda é do senhor D. Diniz, mas o systema que aqui se seguiu já não é o do Minho, á excepção de Villa Real, e algumas terras. Aqui o seu systema foi dar o terreno a um povo rematado ou lotado em um foro certo, ou de pão, a que chamam foro cerrado, ou em dinheiro, de tantas libras por todos os direitos, que os moradores repartem entre si, como hoje se reparte a siza. Nada parece mais favoravel a uma larga cultura, e boa povoação, mas o effeito mostra que ficou em terceiro logar. Eis-aqui a razão. N'estes aforamentos foi uma regra necessaria, que todo o terreno dado ficava proprio d'aquelle povo; mas ficava proprio em commum: quando foi crescendo a povoação, foi crescendo a força de todos para que nenhum se apropriasse uma parte: pois quantos mais fossem, mais o precisavam. Por isto se vê n'esta provincia haver muitos incultos, e não das más terras, mas de terras boas e excellentes, que se disfructam em commum para pastagens, ou para lavoira por um anno sómente, porque em sendo mais annos já o povo a embaraça. Conhece-se n'isto a influencia d'este systema, mas fica em curiosidade que motivo teria o legislador, para deixar n'esta provincia de seguir o seu systema favorecido, que usava no Minho.

Não é facil conhecer isto; mas pelo que hoje ainda póde observar-se nas terras d'aquella provincia, logares aonde os povos consideram mais tempo os seus anti-

Digitized by Google

gos usos, acha-se que elles ainda teem muitas acções em commum, que nas outras partes tem já dividido o progresso da sociedade. Por exemplo: o forno de coser pão é commum para toda uma aldêa, o moinho tambem é commum, a guarda dos gados, o serviço publico dos caminhos, das pontes, ainda a mesma cultura é em grande parte feita em commum, por visinhança, e não por jornal. E' certo que aonde uma sociedade está em bom estado de communicação, é mais natural pagar tambem os tributos em commum. Estabelecer-lhe um systema que os separasse, era não unir a disposição da lei com a indole do povo. Se esta não foi a razão, não chego a percebel-a.

Mas o que deve notar-se, é que conhecendo-se agora que este systema não teve um effeito tão vantajoso como o outro; nem por isso então mesmo escapou á perspicacia do legislador que n'elle faltava alguma coisa para a sua perfeição, e precisava de uma providencia que o corrigisse. Em um dos foraes vem esta disposição dizendo — que os maninhos ficavam de todo o concelho, segundo cada um quizesse e podesse tomar; mas não se tomariam senão sendo primeiro vistos pelos sesmeiros. Com esta faculdade é que quiz balançar o effeito da propriedade em commum: ainda hoje ha o costume n'estas terras, de terem obrigação os visinhos de uma aldêa de dar terreno para uma casa, e uma horta a qualquer que ahi queira ir habitar: o tempo fez esquecer a lei e conservou-se este vestigio como costume antigo, tendo sido uma instituição do senhor D. Diniz, e que era uma lei precisa n este systema de fundação, que deixou de prosperar, porque perdeu a observancia uma parte d'elle.

No Alemtejo, o systema da fundação ainda é mais diverso. O principio desta fundação é do senhor rei D. Sancho, mas o senhor D. Diniz, que fundou ou deu foral a treze villas, seguiu n'estas fundações o foro de Evora, systema estabelecido pelo senhor D. Affonso Henriques, e que se fez geral nesta provincia. A forma da distribuição é toda feudal, e naturalmente se estabelece uma distribuição feudal em um paiz de conquista, porque é uma distribuição militar. É por este modo: Em roda de cada povoação ha um districto dividido em pequenos predios para as plantações e fazendas dos moradores, o mais do termo é dividido em herdades, e nos extremos do termo ha uma, duas, ou mais defesas, territorios ainda maiores que herdades, que ou são do conselho, ou do senhorio. Todas estas terras, (á excepção de poucas villas) são livres, sem foro, nem jugada.

Para a especulação parece que é este o melhor de todos os systemas; em tal desafogo parece que a cultura ha de exceder-se em producções; e como a povoação é segundo a quantidade das subsistencias, que ha de exceder-se em povoação. Effectivamente tem lavoira, porém não tem povoação, nem cultura. É com tudo certo que a total divisão das herdades não é logo feita no primeiro estabelecimento das terras, como de ordinario o era a distribuição em casaes, que se praticou nas outras provincias; mas foi feita progressivamente pelo officio dos sesmeiros dos povoadores, dos meirinhos das serras, juizes das coutadas, e outros officiaes, mas foi sempre debaixo do mesmo plano de grandes divisões, e por isso não alterou o effeito.

Assim está n'uma contradicção apparente este desafogo da cultura com o pouco progresso della: a rasão da divisão em grandes territorios mostra a causa, mas não a mostra bem, é necessario mais indagação.

Esta divisão de terrenos por este modo, limitou o tamanho das povoações, porque nunca poderam passar da proporção que tinham com o pedaço de terreno destinado á sua subsistencia. Em alguma, em que alguma vez se tem accrescentado este terreno de repente, a povoação tem crescido, n'uma proporção de trinta até quarenta fogos, segundo as outras coisas moraes que concorrem, por cada herdade que se lhe une, e reparte para fazendas aos moradores. E em todo o mais districto, em que este systema fez herdades, e defesas, dando grandes terrenos a cada lavrador, fez estabelecer uma lavoira e pastoria tambem em grande: um trafico proporcionado á extensão dessa lavoira. Isto fez estabelecer uma economia rural tão propria desta provincia, que a não temos (quanto eu tenho visto) em outra nenhuma parte, á excepção das lesirias do Tejo. Esta economia uma vez estabelecida não pode mais ceder; cada vez fez maior força a sustentar grandes divisões, e a fazel-as cada vez maiores: com esta força

Digitized by Google

illudiu toda a legislação que depois se fez em contrario, e continua até hoje a accumular herdades, e por consequencia a diminuir o numero dos lavradores. Eis-aqui porque no total do territorio a franqueza e exempção das terras não pode ter o effeito de as provar: a lei da divisão dos bens livres não pode ter o effeito de fazer repartir as herdades: n'uma palavra a povoação sempre foi pequena, e sem relação nenhuma á grande extensão desta provincia; e a producção ainda tem menos com a incrivel fertilidade della.

Ponhamos um exemplo. O grande lavrador é aquelle que tem gados e lavoira. Os seus pastores todos vencem pegulhal, e o das ovelhas tem de oitenta a cem cabeças. É preciso que o rebanho seja de quinhentas para dar um interesse ao dono, e este numero de gado precisa de dois pastores: é necessario que o separe em dois rebanhos todos os annos no tempo da creação; e como para isso precisa quatro pastores, pede o seu interesse que elle tenha dois rebanhos, porque faz as suas divisões com os mesmos quatro pastores. Estes dois rebanhos precisam um terreno de quarenta moios de sementeira para pastagem; assim para o lavrador poder semear uma folha, necessita ter terreno de sessenta moios: e como esta é a proporção de tres ou quatro herdades, cada um faz toda a diligencia para ter mais herdades; e portanto para despovoar a provincia.

Esta economia rural principiou logo, porque nos accordos de Evora datados de 1302 e 1318, que é tempo do reinado do senhor D. Affonso III e do senhor D. Diniz, e que parece ser a primeira legislação agraria que temos, já vem as disposições todas suppondo o mesmo arranjamento de grangearia que ainda hoje ha n'esta provincia.

Duas palavras sobre esta legislação, que pela sua antiguidade é curiosa. Tem algumas leis, sobre o fôro, duas criminaes, e as outras agrarias; sobre o fôro diz em summa:

« Que o emprestimo se pague pelos filhos, sendo reconhecido por algum dos paes;

« O que tiver sido demandado, para demandar deve jurar que não é por apostilla ou malquerença. Que se deve jurar, quando se demanda por carreira ou rompimento de casa;

« Que por todas as cousas dos visinhos, penhorem os andadores dos juizes;

« Que sobre toda a demanda se podem nomear dez testemunhas, jurando que se não nomeam por delongas.

« Nas criminaes diz — que feridas sanguentas, o fazedor as correja; e as feridas negras, só correja uma, aquella sobre a qual pozer a mão o rancuroso;

« Que se mulher ferir outra mulher, correja a culpa por dinheiro, ou varas de bragal: e se a ferir homem, correja por dinheiros ou por pães; e se mulher ferir correja por varas de bragal. »

São as de cultura

Que os vaqueiros peitem os damnos que fizerem os touros. Que todos os alganames, os que com senhores morarem, lhe dem por soldada oito maravedis, e vinte cordeiros: outrosim dem ao conhecedor ou pouzadeiro: e aos outros melhores mancebos de pousada dem sete maravedis e cinco cordeiros, e aos de soutos como melhor poderem merecer.

Ao maioral das vaccas, alfeireiro e pouzadeiro senhas vaccas com crias; aos outros senhas juventas.

Ao alfeireiro e ao conhecedor dos porcos sete maravedis, dois porcos, um marrão, e sete leitoas; e aos mancebos de pouzada como mercerem.

Aos almoucouvares, e aos maioraes das ovelhas, que recabedem em guiza que dem ellas a seus senhores, ou os signaes dellas, e se lh'as não derem, entreguem-lh'as das grandes endo tanto lhe perdoa; de quinhentas cabeças vinte cabeças.

Todos os porcariços que troucerem porcos no campo, dem elles a seus senhores ou os signaes delles, e os que os troucerem no soveral. Outro si dem do alfeire recabedo, como se os troucessem no chão. E os bacoros que troucerem no soveral, de quinhentas cabeças se algumas se perderem perdoem-lhe endo vinte cabeças, e dos outros todos dem o recabedo a seus senhores. E todos os mancebos que servirem a plazo em gados paguem elles a razão deste preço a susodito.

Que nenhum mordomo nem maioral de gados, se o senhor lhe fizer demanda do que lhe entregou, não possa haver vogado contra o senhor: e se algum mancebo pedir soldada, primeiro sejam ouvidos seus senhores da perda.

Conclue — Que todos aquelles que este degredo ou posto britarem, assim o que

Digitized by Google

mais der, como o que receber, peite sessenta soldos.

N'isto se vê que os rebanhos já então se contavam de quinhentas cabeças, se abonava de perda ao pastor vinte cabeças em cada rebanho, como ainda hoje se faz, e que a sua lavoira era feita com trafico de abegões, ganhões, moços de soldada; etc.

O senhor D. Diniz renovando os foraes de muitas terras, e fundando outras deixou ir isto assim: não ha exemplo nenhum do seu systema de aforar os direitos por um computo certo; e da distribuição em casaes só ha um exemplo em Arraiollos, no reguengo de Vide, quando o mandou repartir em trinta casaes. Porém quando se fez a reforma do Senhor D. Manuel, diz o foral que estes trinta casaes estavam reduzidos a treze herdades, e segundo o regulamento de herdades é que continua a taxar os direitos.

Observa-se por isto, quanta era a força da economia rural, que arrastou para a ordem geral este estabelecimento contra a forma da sua fundação. Mas observa-se ainda melhor, como o legislador se não entreteve em dar uma forma nesta provincia, que ainda que melhor, viria a ser inutil, mas accommodou a sua legislação ás circumstancias, e foi fundando como o estado da provincia melhor admittia. Faz lembrar o dito do legislador dos Athenienses: Não são as melhores leis; são as melhores que elles agora podem ter.

Entretanto o defeito do systema foi corrigido no melhor modo pelo senhor D. Diniz. Acha-se em uma ordem que expedio a um João Dias, que elle chama — seu povoador — em Moira, quasi completo o seu plano de cultura.

Eis aqui as suas ordens — Que aonde fosse proprio para povoar, fizesse estabelecer aldeias, as mais que podesse, repartindo as terras em courellas aos moradores que as fossem povoar: isto de modo que quando lá fosse, tivesse razão para se dar por bem servido d'elle.

Que não consentisse aos poderosos coutarem grandes porções de terras, mas que lhes devassasse tudo, para serem pastos communs de todos os visinhos.

Mas aonde tivessem feitos herdamentos; o que tivessem lavrado, e aproveitado, lho deixasse; o mais que fosse inculto, o repartisse em herdamentos por outros que o aproveitassem.

Aos que já tinham herdamentos, examinasse a porção de gados que tinham ou precisavam, e lhe coutassem uma porção de terra para esses gados.

Mas se elles não lavrassem nada, não lhe coutassem nada para pastos.

Vendo este plano, parece que não é de consequencia aquella determinação — Quem não lavrar o seu herdamento não possa contar pastos — com tudo é o que fez lavrar toda a provincia: senão se perdesse a sua observancia, não seriam necessarias as leis do senhor rei D. José para que não houvesse herdades de cavallaria.

A outra lei — Ao que tem herdade coute-se-lhe o terreno necessario para os gados dessa herdade; e o mais seja commum — parece favorecer os pastos communs; com tudo foi aquella que fazendo-se quasi geral na provincia, os extinguiu e conservou o equilibrio entre a lavoira e a pastoria: tendo cada herdade em que se sustentar os seus gados, fez-se desnecessario servir das pastagens alheias, e por tanto seus donos as foram guardando.

Estes são os systemas de fundar, que fizeram chamar lavrador a este grande rei; e cujos effeitos chegam até os nossos dias. Não são porém só estas as suas leis de cultura; estas são as que agora podem notar-se: no que ultimamente não é de esquecer, que foi deste senhor a lei que os fidalgos e os nobres não perdessem a nobreza, e as suas honras, por serem lavradores.

CHRONICA AGRICOLA

LISBOA 5 DE MARÇO

Chamamos a attenção dos nossos leitores sobre dois artigos, que em logar competente vão transcriptos.

É o primeiro uma noticia que Jacome Ratton deixou escripta nas suas *Recordações* impressas em 1813. Refere-se elle ao impulso, que intentou dar á cultura das amoreiras, e ao despreso que soffreram os seus bons desejos, contrariados pelo governo d'aquelle tempo, que nem mesmo respeitou a fé dos contractos! É por isso que os Livros Sagrados dizem: *Durissimo juizo se hade fazer aos que teem governos.* N'esta nossa terra sempre houve homens de bem, amantes da sua patria, mas são esses os mais desattendidos, pela ra-

Digitized by Google

zão, com que já se queixava Nuno Alvares Pereira — *Quem serve o commum, não serve nenhum.*

O segundo dos mencionados artigos é uma pequena dissertação sobre os differentes systemas da constituição da propriedade rural, contidos em os nossos antigos foraes. Dizemos pequena, emquanto á extensão, que muito grande, grandissima é ella, na substancia, e até no estylo, que póde servir de norma, pela concisão, e pureza da locução. Este precioso escripto está como perdido entre as memorias da Academia Real das Sciencias; porque está annexo a uma memoria de Dantas Pereira, que se inscreve com um titulo muito diverso, e que nenhuma relação tem com a materia de que trata a referida dissertação.

Por ella se demonstra evidentemente a decisiva influencia que os systemas da constituição da propriedade, e das culturas exercem sobre os destinos da agricultura.

Na corographia de Carvalho, citada pelo auctor da dissertação, que se ignora quem fosse, computa-se a população do reino com a seguinte distribuição por legua quadrada:

Minho.....	1.800	habitantes
Extremadura.....	1.100	»
Beira.....	1.000	»
Traz-os-Montes.....	800	»

Para confrontação do estado actual, e mesmo para quaesquer considerações de interesse economico, publicâmos no fim d'esta chronica o quadro da extensão da superficie do continente do reino, com a respectiva população, por districtos, provincias, e leguas quadradas de 2.500 hectares. A legua, a que se refere Carvalho, que era provavelmente de 18 ao gráo deve abranger uma superficie proxima de 3:500 hectares. O quadro que apresentamos, é organisado com os elementos mais exactos, que até agora se tem publicado.

As noticias que das searas temos, são muito esperançosas. Se a *lua marcelina* que é o terror dos lavradores do Riba-Tejo, fôr bonançosa, teremos um anno de excepcional abundancia de cereaes culmiferos.

Os poucos cavallos reproductores, a que está reduzido o deposito hippico, estabelecido pelo governo, no instituto agricola foram este anno assim distribuidos:

Districtos	Postos de cobrição	Cavallos e suas raças
Santarem.....	Quinta das varandas.....	Marialva — Alter.
		Agdal — Marroquino.
Dito.....	Almeirim.....	Kabir »
		Mazagão »
Dito.....	Pancas.....	Fronteiro-mór — Alter.
Evora.....	Quinta da Cartuxa.....	Ahil — Arabe.
Portalegre.....	Caudelaria de Alter pertencente á casa real.....	Omar »
		Abdá — Marroquino.

São muito encontradas as opiniões ácerca da conveniencia do caminho de ferro do Porto á Regoa. Nós votamos por todos os caminhos de ferro, e não de ferro, porque reputamos o aperfeiçoamento da viação publica, como uma condição essencial da prosperidade publica. Para nós a questão é simplesmente de preferencia. Mas emquanto se controverte a conveniencia do caminho de ferro da Regoa, entendemos nós, que cumpria satisfazer, não conveniencias, mas sim a necessidade de abrir as communicações na provincia de Traz-os-Montes, que pela sua situação geographica, pela sua extensão, pela variedade e abundancia de seus ricos productos, não deve continuar a permanecer segregada das outras provincias, com as quaes deve ligar-se em beneficio da reciprocidade de interesses. Ha tres estradas de extrema necessidade, que em nosso entender são — a de Braga a Chaves, atravessando as

Digitized by Google

terras de Barroso — a da Regoa a Chaves, terminando na raia de Hespanha — e a de Bragança ao Douro, pela directriz que se julgar mais conveniente. Outras muitas se precisam, mas estas são da mais urgente indispensabilidade. Votamos pois pelo caminho de ferro da Regoa, e por todos quantos quizerem, comtanto que não prejudiquem a prompta construcção das estradas, a que acabamos de nos referir.

Superficie e população do continente do reino de Portugal, distribuidas por districtos provincias e por legua quadrada de 2500 hectares

DISTRICTOS	SUPERFICIE — HECTARES	População	
		POR DISTRICTOS	POR LEGUA QUADRADA
Porto	240.098	375.982	3.916,4
Braga	259.698	293.700	2.829,4
Vianna	220.498	190.797	2.165,6
Aveiro	298.897	242.576	2.029,9
Coimbra	347.897	266.211	1.913,8
Vizeu	450.792	325.692	1.806,3
Lisboa	715.394	424.030	1.482,1
Villa-Real	416.496	188.411	1.131,5
Leiria	362.597	160.132	1.104,3
Guarda	558.595	202.150	904,8
Faro	504.792	152.784	756,7
Santarem	622.295	170.960	686,8
Bragança	578.195	135.884	587,7
Castello-Branco	666.394	149.964	562,7
Portalegre	612.495	88.806	362,6
Evora	710.494	90.330	318,6
Béja	1.033.891	126.068	304,8
	8.599.518	3.584.677	media 1.344,9

Resumo por provincias

PROVINCIAS	DISTRICTOS	SUPERFICIE — HECTARES	População	
			POR PROVINCIAS	POR LEGUA QUADRADA
Minho	Porto, Braga, Vianna	720.294	860.479	2.970,4
Beira	Coimbra, Vizeu, Aveiro, Guarda, Castello-Branco	2.322.575	1.186.593	1.443,5
Extremadura	Lisboa, Leiria, Santarem	1.700.286	755.122	1.091
Traz-os-Montes	Villa-Real, Bragança	994.691	324.295	859,6
Algarve	Faro	504.792	152.784	756,7
Alemtejo	Portalegre, Evora, Béja	2.356.880	305.404	328,6

R. DE MOARES SOARES.

Digitized by Google

FOLHETIM RURAL

João de Deus

HISTORIA DE UM ENGEITADO

Capitulo IV

No dia seguinte foi logo uma das raparigas do serão contar á tia Hilaria, a desordem que houvera.

—Nós saimos de sua casa, dizia a rapariga, e o Henrique Ferreira foi sempre a conversar com a Jovita, até á porta d'ella, e d'ahi por diante foi comnosco, e ao passar pelo carro do tio Manuel Jeronymo tirou-lhe um estadulho, e levou-o: quando nos apartamos d'elle, disse-lhe o tio Bento do Rio: ó Henrique, como a tua casa fica lá um pouco fôra da aldeia, queres que te acompanhe? Muito agradecido, respondeu elle. Foi andando, e lá no fundo da descida, continuou a rapariga, ao pé da Cortinha da tia Rosa Gonçalla, sairam-lhe, pelo modo, os da esturdia, que nós ouvimos, quando estavamos ainda em sua casa, para lhe irem á pavana; mas elle com o estadulho do carro estendeu um no chão, com a cabeça aberta: está lá uma poça de sangue, que mette medo! Eu já fui ver, e o meu Zé. A dahi, começaram a gritar, aqui d'el-rei, aqui d'el-rei, homem morto, e o Henrique voltou para traz, bateu á porta da tia da Jovita, que ainda tinha luz lá dentro, e logo saiu, deitando pelo logar acima, e agora adivinhem lá para onde se escapuliu.

O que levou a pancada na cabeça foi o filho do Christino d'Abobeleira, que andava com o Henrique entre os dentes, por causa da Jovita. Já chamaram o mestre para o curar, dizem que não escapa, e agora vão pôr um crime ao Henrique.

O coração bem m'o dizia, observou a tia Hilaria, que foi logo contar tudo ao tio Aniceto, que já andava a cuidar nas ovelhas com o João de Deus.

—Olha, mulher, reflectiu o tio Aniceto, o Henrique é um excellente moço, e fez elle muito bem em se defender de quem o queria aggravar. A um rapaz não fica mal gostar de uma rapariga. O que eu terei muita pena, é que o Henrique se veja em poder da justiça.

Tinha a tia Hilaria já subido para casa, ficando o tio Aniceto á porta da córte das ovelhas, quando n'isto chegou um rapaz, de 12 a 14 annos, afilhado d'elle, e que era o pastor das ovelhas.

—Vae lá a casa, Aniceto, á madrinha, para te arranjar o bornal, anda depressa, que o gado póde atravessar-se de um lado ao outro, com uma agulha.

Voltou o rapaz, e o tio Aniceto abriu a porta, e as ovelhas começaram a sair, e elle a contal-as. No fim da contagem, o João de Deus perguntou:

—Ó tio Aniceto, para que é que vomecê conta todos os dias as ovelhas, quando vão para o monte, e quando veem do monte?

—Para que... para saber o que tenho? Ouves João, *quem não conta bem, nunca sabe o que tem.*

João de Deus voltou-se para o pastor:

—Oh Aniceto, olha se deixas apanhar alguma rez aos lobos, olha que elles com estas nevadas andam muito famintos, diz a tia Hilaria, que andam.

O pastor redarguiu: Cá vae o leão, e a barbuda, que não voltam o rabo, ainda que seja a um cento de lobos.

O tio Aniceto acompanhou o gado até fóra da aldeia, recommendando ao afilhado, que o fosse levando pela serra acima, e que lá por volta da tarde o virasse para baixo, de modo que antes de anoitecer já o gado estivesse na córte.

Quando voltavam para casa, um visinho encaminhava tambem as suas ovelhas para o pasto, mas em vez de as mandar para a serra, mandava-as para a veiga.

—Então, tio Aniceto, observou o visinho, as suas vão para cima e as minhas vão para baixo: se fosse na primavera, mas agora a serra não tem em que o gado possa pegar.

—Será assim, tio Lourenço, mas attenda: nós já ambos somos velhos, e por isso devemos ter aprendido á nossa custa; eu tenho-me dado bem com o meu systema de tratar o gado; não sei se voucê, póde dizer outro tanto.

—Eu n'isso acho-lhe razão, tio Aniceto, respondeu o outro; o seu gado foi sempre o melhor de todo o valle de Chaves; porém olhe que eu tambem não vou fóra da conta, notando que n'este tempo (estamos no principio de dezembro) na serra o gado não tem que dar a dente.

—Peço-lhe que ouça, tio Lourenço: eu mandei o meu gado para a serra, depois de o ter tres dias fechado no curral; o gado vae faminto, e d'aqui até á serra, ha mais de um quarto de legua; ora indo elle por essas terras lavradias, apanha aqui

Digitized by Google

uma hervinha, e acolá outra, e não enche a barriga de herva, chega á serra, sempre tem que debicar no matto, e assim volta para a córte, trazendo na barriga duas castas de pasto, um mais quente, e outro mais frio, e não lhe faz mal esta misturada: o seu gado vae para a veiga, come só herva, e herva molhada e encharcada, alguma cheia de lodo, e vem para casa á noite com a barriga cheia, é verdade; mas diga-me, ó gado todo o dia com os pés atascados nos lodaçaes, porque bem vê, que depois d'esta nevada se derreter, ficou tudo alagado, e á noite com a barriga cheia de pasto molhado, enlameado, e frio, não ha de passar mal? O gado é como a gente, tal, e qual, comida má e fria não póde fazer bem, nem á gente, nem ao gado. O gado não tem tino, é como as creanças, não sabe o que lhe faz bem, nem o que lhe faz mal; nós é que devemos com a luz da razão, que Deus nos deu, governar os brutos, para d'elles tirar todo o proveito.

—Ó tio Aniceto, interrompeu o João de Deus, olhe além vão uns homens a cavallo.

São por ahi os da justiça, notou o tio Lourenço, que vão fazer o auto ao filho do Christino da Abobeleira, que hontem á noite ficou para ahi estirado, com uma *estadulhada*, que lhe deu o Henrique Ferreira; e fez elle muito bem, que lhe tinha uma espera armada; nunca lhe as mãos doam; é uma criança, mas tem alma até Almeida.

—Tem a quem sair, acrescentou o tio Aniceto, o pae foi um valentão, eu que o diga, serviu na companhia, em que eu tambem servia, na de 62, contra os castelhanos. Adeus. tio Lourenço, vou ver se a minha santa tem o jantar prompto; agora de inverno junta-se o almoço com o jantar.

—Eu vou fazer o mesmo, adeus tio Aniceto, replicou o visinho.

Ao jantar a tia Hilaria ponderou, que os porcos estavam cevados, que não engordavam mais, e que por isso convinha vender um d'elles, quanto antes.

—Pois vende-se em Chaves, observou o tio Aniceto, no feirão do dia 5, que é na quarta feira.

Acabaram de jantar, e o tio Aniceto e João de Deus sairam para ir ver, se a grande nevada tinha feito algum damno ás searas de centeio, que era a principal colheita d'aquellas terras.

Uma das melhores leiras de centeio, que possuia o tio Aniceto, vinha entestar no caminho, que de Baldanta conduz á Aboboleira, aldeia proxima, pertencente áquella freguezia. O tio Aniceto, correndo os olhos por toda a extensão da sua seara, disse em voz alta: ora benza-te Deus! Se o anno continuar a correr bem, olha João, que temos aqui 10 sementes, e d'ahi para cima.

—Que quer dizer ter 10 sementes, ó tio Aniceto?

—Eu t'o digo, João; é cada alqueire que se semeia, produzir 10 alqueires.

—Entendo, entendo, tio Aniceto; se você cemecê semeasse um alqueire colhia 10 alqueires, e se semeasse dois, colhia 20 alqueires.

—Exactamente, João.

Quando os dois estavam embebidos na contemplação da esperançosa seara, foram quasi surprehendidos pelo vigario e mais dois individuos, que com elle vinham.

—Ó tio Aniceto, disse o vigario, como está bella a sua seara, como ella se distingue ao longe das que a rodeam!

O tio Aniceto e João de Deus fizeram os seus affectuosos cumprimentos ao sr. vigario e aos que o acompanhavam, e depois passando os olhos rapidamente por cima da seara, como quem queria affirmar-se, voltou-se o tio Aniceto para o sr. vigario, dizendo: São favores do céo, sr. vigario, eu não mereço a Deus, mais que os meus visinhos, mas elle pela sua infinita bondade...

—Olhe tio Aniceto, atalhou o vigario, Deus reparte o bem por todos com egualdade; porém uns sabem aproveitar os beneficios que elle faz, e outros não. As terras dos seus visinhos são da mesma natureza que as suas, mas elles não lhes dão o amanho que você lhe dá; e por isso é que as suas searas encantam a vista, e não assim as dos seus visinhos.

Um dos aldeões, que vinham com o vigario, lamentou o grande mal que a nevada dos dias antecedentes tinha causado em geral ás searas, pelo grande resfriamento das terras.

O tio Aniceto sorriu-se, e voltando-se para elle, redarguiu-lhe: Parece-me, tio Joaquim Pedro, que você está perfeitamente enganado, perdôe, que eu lh'o diga; a neve longe de esfriar, antes faz aquecer a terra; se você desviar a neve com uma enxada e cavar na terra, póde encon-

Digitized by Google

tral-a mais quente por baixo da neve, do que tudo o que está por cima della. Isto sei-o por minha experiencia, porque já o fiz. Além disto, observe você, que nos annos de grandes nevadas, ha sempre boas searas. Senão que o diga aqui o sr. vigario, que é muito entendido em todas as coisas, e o que elle diz é sempre a pura verdade.

Muito obrigado, tio Aniceto, respondeu o vigario; eu tambem sou da sua opinião e não podia deixar de sel-o, porque o que você diz é o resultado da observação e da experiencia que é a mestra da vida: a neve, formando uma grossa camada impede que a frialdade do ar se introduza na terra, e que desta saia o calor para fóra; faz o mesmo effeito que a lã nas ovelhas que nem lhes deixa entrar o frio, nem sair o calor, que ellas dentro de si geram.

Joaquim Pedro fez gestos de quem se não conformava inteiramente com o que acabava de ouvir, porém não ousou replicar, depois do vigario manifestar a sua opinião, que todos os seus freguezes respeitavam, como infallivel.

Regressavam todos para Baldanta, e quando subiam uma elevação que faz o caminho, avistaram na estrada de Chaves, que a distancia de um tiro de bala ali passa para o norte, uns cavalleiros que seguiam aquelle rumo. Um dos visinhos, disse logo: É o coronel Pamplona, que vae, segundo costuma, para caza da fidalga de Bustello.

—É certo, confirmaram os outros.

—Ó sr. vigario, observou o tio Aniceto, aquelle Pamplona, dizem que é um grande cabo de guerra!

Tem esses creditos, replicou o vigario, e a meu ver com algum fundamento; porque Manuel Ignacio Martins Pamplona, depois de se formar na Universidade de Coimbra, e ser despachado alferes, pediu licença ao governo para ir militar fóra do reino; na Russia, servindo no exercito da imperatriz Catharina II, contra os turcos, assistiu a grandes batalhas, distinguindo-se no assedio de Ismail em 1789 ás ordens do general Souvarow, que para tomar a praça aos turcos perdeu no assalto dez mil homens!

—Santo nome de Deus! Exclamaram os freguezes.

Pois foi assim, continuou o vigario, e Pamplona veio para Portugal, no posto de sargento-mór, ou major que é o mesmo: agora já está coronel dos dragões de Chaves.

Chegaram á aldêa, e ao despedirem-se a fim de cada um ir para sua casa, o vigario tomou de parte o tio Aniceto, fallando-lhe nestes termos: O filho do Christino está em perigo de vida; não pude sacramental-o, porque está com um furioso delirio: lamento esta desgraça, que póde trazer graves consequencias: entregou-me Deus este rebanho, e sou o responsavel pelo mau caminho que elle levar.

—Ó sr. vigario, observou o tio Aniceto, mas o rapaz não teve culpa, elle viu-se atacado, o que fez foi defender-se; não sei se digo alguma parvoice, perdoe-me, sr. vigario, mas a defeza propria, sempre ouvi dizer, que era permittida por Deus.

—Mas antes de se chegar a esse ponto, redarguiu o vigario, ha muitos meios de evitar a necessidade de mancharmos as mãos no sangue dos nossos similhantes. Deus perdoe a ambos, que ambos são culpados. Adeus, tio Aniceto.

—Estou á sua obediencia, sr. vigario.

Passaram-se alguns dias, e o tio Aniceto e João de Deus partiram para a feira, a fim de venderem o porco, e quando iam a entrar na praça de Chaves, pelas portas do Anjo, saia o regimento de cavallaria de dragões para o exercicio com todo o apparato militar. João de Deus ia a cavallo na burra, o tio Aniceto conduzia o porco diante de si, preso com uma corda por uma das pernas. João de Deus aturdido com o som dos clarins e aterrado pela inesperada apparição de homens armados e montados em cavallos de guerra, espectaculo para elle inteiramente novo, ficou mais pequeno que uma formiga, e lançou-se logo abaixo da burra, para se agarrar ao tio Aniceto, que com ar de riso lhe disse: — não tenhas susto, João; ninguem te faz mal; — e ao mesmo tempo foi desviando a burra e o porco para que a tropa os não pizasse. Um cavallo mais desinquieto deu dois corcovos, e o soldado que o montava soffreou-o, saltando, por esta occasião, uma pouca de espuma da boca do cavallo á cara de João de Deus, que assustado soltou um grito, pensando que o cavallo lhe dera uma dentada. Passou o regimento, e o tio Aniceto mettendo ousio ao pequeno, que tremia como varas verdes, e atravessando o largo do Bairro-alto, dirigiu-se ao terreiro da

Digitized by Google

Senhora da Lapa, onde se fazia a feira dos porcos.

Tinha a feira mettido bastante gado, mas tambem não faltavam compradores, porque era aquelle o tempo mais proprio para as matanças. O tio Aniceto pedira 12$000 réis pelo seu porco, e estava resolvido a não vendel-o por menos, nem um real.

N'isto chegaram-se a elle dois sujeitos, dizendo-lhe um d'elles: Ora parece que vouce tem palavra de rei; veja que estão ali dois, que são como dois urcos, e já davam o melhor por 14$000 réis.

Não sei, respondeu o tio Aniceto, como vouce não aproveita essa fortuna; pois olhe que faz bem mal, porque aquelle do focinho branco, pesa mais um terço, do que o meu; isto lhe posso affiançar.

— Assim é, retorquiu o comprador, mas...

Não acrescente mais na sua, que bem o entendo, replicou o tio Aniceto; vouce desconfia que são porcos cevados no açougue; mas cada qual vende o que tem.

—É verdade, tornou o outro, os porcos, que são creados, e cevados, com o sangue, e gorduragens dos açougues não prestam para nada, a carne tem um gosto que faz nausear.

— Ó tio Aniceto, observou o João de Deus, olhe tantos rapazes! ai como elles saltam! que vozearia elles fazem!

Eram os rapazes que vinham saindo da escola dos frades de S. Francisco.

Os dois compradores haviam-se retirado, mas passado pouco tempo voltaram logo, insistindo um no preço de 11$000 réis, que haviam offerecido, e o tio Aniceto no de 12$000 réis que tinha pedido.

Um cabo de veteranos, que andava de roda observando o negocio, approximou-se, e fazendo cumprimentos muito rasgados a todos, e pedindo muitas desculpas, por se metter, onde não era chamado, disse com muita intimativa: — Os senhores dão-me licença que diga uma palavra? — Diga lá, diga lá, acudiram logo os dois compradores. — Pois bem, continuou o veterano: está rachada a duvida ao meio...

O tio Aniceto encolheu os hombros, e os outros dois disseram: — Vá feito: o porco é nosso. — Puxaram logo do dinheiro, contaram-no, e o tio Aniceto foi-o recebendo, examinando escrupulosamente se haveria algum falso. Concluido o negocio encaminharam-se todos á taverna mais proxima, e o veterano entrando dentro voltou com um grande copo de bocca de sino, cheio de vinho. — Ahi vae, approximando-se do tio Aniceto; olhe que este é de Santavalha... — Não importa, observou o tio Aniceto, bebam vosmeces, que lhes preste; eu não gosto d'esse vinho; vim aqui sómente para pagar, visto que fui eu que recebi o dinheiro. — Insistiram, mas elle não aceitou; foi dentro da taverna, pagou e despedindo-se do veterano, e dos outros dois, disse para o João de Deus: — Fica tu por ahi segurando a burra, que eu vou ali adiante comprar umas coisas que são necessarias, e venho já.

Assim foi. Mas que alegria, que contentamento não foi o de João de Deus, quando viu junto de si o tio Aniceto, com uns soccos novos, e um chapéosinho de Braga, na mão!

— Ai tio Aniceto, esses soquinhos, esse chapéosinho, com essa fitinha verde!

— Tudo é para ti, vê lá o que vale ser bom rapaz, se tu o não merecesses, não t'o comprava.

—Tomára já chegar a casa, para mostrar o meu chapéosinho á tia Hilaria; deixe-me levar os soquinhos.

O tio Aniceto sentia os doces estremecimentos, que experimentam as almas generosas, quando fazem bem, e revia-se nas alegrias do pequeno.

Sairam ambos a pé, pelas portas da praça, por onde tinham entrado, e o tio Aniceto montou o seu Joãosinho na burra, e eil-os ahi vão caminho de Boldanta, sem que o pequeno se calasse um só momento, mirando os soccos, e o chapéo por todos os lados, e encontrando sempre bellezas para admirar n'aquelles objectos, que eram os seus amores. A mais de meio caminho, João de Deus concentrou-se um pouco, e depois dirigiu-se ao tio Aniceto, perguntando-lhe porque motivo não bebera elle o vinho, e o pagára aos outros homens.

— Não bebi, João, respondeu o velho, porque é um mau costume beber nas tavernas; paguei o vinho, porque a gente nunca deve praticar ridicularias. Que diriam elles, se eu nem bebesse, nem pagasse? Paguei para que ficassem fazendo bom conceito de mim. Nós nunca devemos fazer coisa nenhuma que nos possa desconceituar, porque assim ficamos inferiores aos outros. As tavernas são a perdição de muita gente; agora vamos para

Digitized by Google

nossa casa, e bebemos lá do nosso vinho que colhemos da nossa vinha, que tem melhor gostò do que o das tavernas, que até faz mal á saude, porque lhe deitam muitas confeições.

Mal o tio Aniceto acabava de pronunciar estas palavras, olhou para diante de si, e recuou, porque a poucos passos de distancia estava um homem estendido no chão, e um burro a pastar na relva, que nascia á margem da estrada.

— Jesus, Jesus Maria, exclamou o pequeno! um homem morto!

O tio Aniceto approximou-se, debruçando-se sobre o desgraçado, para examinar, se effectivamente estava morto. O homem não dava accordo de si, e o tio Aniceto tomou-lhe o pulso, e poz-lhe a mão sobre o coração. O pequeno não fazia senão lastimar-se.

—Morto não está elle, disse o tio Aniceto, foi por ahi algum accidente, ou algum ramo de estupor, que lhe deu; coitado!

Ao tempo que o homem caira no chão, saltara-lhe o chapéo da cabeça fóra, dentro do qual levava uma quarta de assucar embrulhada n'um papel, e um rosario de figos seccos; dos bolsos tinham-lhe saido umas moedas de dez reis; mais para longe estava uma almotolia de azeite tombada no chão. Gente que vinha pelo caminho, começou de juntar-se, lamentando todos aquelle desastroso acontecimento. Uma mulher foi a uma poça de agua, que ali estava perto, e trazendo as mãos cheias de agua, lançou-lha na cabeça. A este tempo o homem dá um estrebuchão, e lança pela bocca fóra uma golfada de vinho, que correu pelo chão como se abrissem a torneira a uma pipa. O homem alliviou, o perigo estava passado.

O tio Aniceto voltou-se para o pequeno, dizendo-lhe: Vamos, tange a burra. E quando iam já a alguns passos de distancia, acrescentou com voz de auctoridade: Vês João;... vês o que faz o vinho das tavernas!

Chegaram a casa, e João de Deus, enleou-se como uma era ao pescoço da tia Hilaria, dando-lhe centos de beijos, e querendo contar-lhe tudo o que viu, e lhe aconteceu, sem atinar por onde devia principiar, nem acabar. Ora calçava os soccos novos, ora punha o chapeosinho na cabeça, interrogando a tia Hilaria sobre o valor, e boniteza destas duas prendas, que o tio Aniceto lhe comprára, por ser elle bom rapaz; depois contava o espanto que lhe causára a cavallaria, e o susto que tivera, quando o cavallo lhe lançou a espuma na cara; e finalmente descrevia com as mais vivas cores o quadro do homem que encontraram na estrada, e que parecia morto, com uma grande bebedeira. Mas de tudo o que mais viva impressão lhe fizera, dizia elle, fora o bando de rapazes, que vinham saindo da escóla; e quando se referia a esta scena, comò que sentia um estremecimento interior, annunciado por certo ar de tristeza.

Á hora do costume reuniu-se o serão, não faltando Jovita, que apezar dos esforços que empregava, não podia disfarçar occultas inquietações; todos reconheciam, que na raiz daquella flor havia algum mão principio, que lhe amargurava a vida, e desmaiava as cores. Ha dias, em que as pessoas, que se reunem para conviver, revelam um indefinido sentimento de vaga melancolia, ou pelo menos de indifferença, que dá á conversação aquella frieza, que se chama insipidez, ou semsaboria. Era João de Deus o unico, que fazia excepção á regra, mostrando os seus soccos, e o seu chapéo, que fazia correr de mão, em mão, e narrando com muita graça os variados e interessantes lances, que lhe aconteceram, ou que elle presenciára.

Um dos mancebos, que assistia ao serão, saiu fóra, e voltando disse: corre um ar tão frio, que leva a cara á gente, o céo está limpo, e o *sette-estrello* vae já bem alto.

A tia Hilaria observou, que erão horas de acabar o *fiadeiro*; e perguntou á Jovita se no dia seguinte, lhe podia vir ajudar á matança do seu porco, ao que ella respondeu affirmativamente.

— Ai que pena eu tenho do porquinho, reflectiu o João de Deus.

(Continua).

VARIEDADES

Poços artesianos no Saharâ

(Continuação)

Os poceiros formam entre os arabes do Oued-R'ir, uma corporação particnlar, que goza de certos privilegios e de uma importancia que os prende ao seu penivel

Digitized by Google

mister. A impossibilidade de esgotar as aguas d'infiltração, obriga-os a trabalhar com frequencia debaixo d'agua, e muitas vezes sob columnas de 40 a 50 metros de altura. Alguns morrem por suffocação; outros phtysicos em poucos annos. Cada mergulhador permanece dois a tres minutos debaixo d'agua, e só faz no dia quatro immersões. O resultado d'este trabalho, quando o poço tem 40 metros de profundidade, é a extracção de 30 a 40 litros de terra.

A abertura de um poço effectuada em condições tão anormaes, deve necessariamente progredir com excessiva morosidade. Muitos poços, abertos pelos indigenas, precisaram até quatro e cinco annos de trabalho; para o de Tamerna, pagava-se aos trabalhadores—uma medida de trigo, por medida de terra extrahida.

Mr. Laurent, que viu os R'tass trabalhando, faz a narração seguinte, da maneira porque os poceiros arabes procedem á sua penosa tarefa:

«Junto da abertura do poço, existe uma fogueira, onde os mergulhadores, pela maior parte phtysicos e embrutecidos pelo uso do *kif* (especie de linho indiano que fumam), se aquecem com o maior cuidado, antes de mergulhar. Teem os cabellos rapados e os ouvidos tapados com algodão impregnado de cebo de cabra.

«Assim preparado, o homem a quem chegou a sua vez de mergulhar, desce entrando n'agua até ao pescoço. Fixado n'esta posição, pelos pés firmados na gradagem de madeira que sustem as paredes do poço, faz as suas abluções e orações, tosse, escarra e assoa-se, profunda até ao nivel da bocca, faz uma serie de aspirações e expirações estrepitosas, e, terminados estes preliminares (diante de estrangeiros duram ao menos dez minutos), pega na corda e deixa-se escorregar. Chegado ao fundo, com uma das mãos, enche o cesto que o tem precedido.

«Algumas vezes acontece que o mergulhador é suffocado, ou antes de chegar ao fundo, ou durante o trabalho, ou durante a ascensão para respirar. Um dos camaradas, que durante a operação tem em punho a corda e attenta em sua direcção e signal, advertido pelas commoções que ella na mão lhe imprime, do perigo que corre o paciente, precipita-se em seu soccorro, emquanto que outro substituindo-o no seu posto de observação, larga-o apenas novo signal o chama em soccorro dos seus dois companheiros, como vi. Tres mergulhadores se achavam, pois, submersos, n'estes poços de tão estreitas dimensões; este triumvirato, resurgiu do meio das aguas, sendo o primeiro o que primeiro desceu, e no fim o ultimo.

«O primeiro movimento dos que foram salvos, é abraçar reconhecidos a cabeça do seu salvador. Cumpre notar, que aquelles que mergulham para soccorrer os companheiros, despenham-se instantaneamente sem se preoccuparem dos preparativos minuciosos, preliminares do que primeiro desce.

«Sobre seis mergulhadores successivos reunidos em redor do poço, a duração de cada immersão variou entre dois minutos, a mais curta, e dois minutos e quarenta segundos, a mais prolongada. Muitos officiaes superiores que comigo presenciavam a operação, me affirmaram ter visto, no anno precedente, esta immersão durar até tres minutos. A profundidade do poço era n'esta occasião de 45 metros, sobre seis mergulhadores. dois reclamaram soccorro, e o resultado do seu trabalho foram dois cestos de areia, podendo conter 8 a 10 litros. O que será, quando o poço tiver 80 metros, e que a agua tenha algum escoamento, embora ligeiro?»

Facil é de perceber, que as mais ligeiras difficuldades paralysam completamente o trabalho dos R'tass. Apenas brotam os primeiros gorgulhões, a força ascensional da agua, impede os mergulhadores de continuar a furagem. Uma camada de terra, um pouco dura, encontrada a certa profundidade, lhes oppõe um obstaculo invencivel. A invasão frequente das areias no poço, demanda novo trabalho, penivel e muitas vezes inutil. É por isso, que muitos poços ficam por acabar, quando mesmo já tenham chegado a certa profundura, no momento em que poucos metros bastariam, para ferir a veia d'agua.

Os poços abertos pelos R'tass teem uma fórma quadrada, pouca largura, que varia entre $0^m,60$ a $0^m,90$ de lado. Todo o revestimento consiste n'uma gradagem grosseira feita de troncos de palmeira, disposta convenientemente n'aquelles pontos, mais expostos a esboroar-se. Por isso a existencia d'estes poços é ephemera. A gradagem apodrece, acabando por ceder á pressão das terras; as areias despenham-se, o correr da agua pára, e se os mer-

Digitized by Google

gulhadores não conseguem reparar estes desastres, no logar em que o poço fecundava o sitio, fica um brejo cheio d'agua podre ou de lama infecta, formada pelos restos macerados de folhas de palmeira.

Antes de considerar os estudos de mr. Ch. Laurent, e a pratica das suas idéas sobre a situação da camada de terreno aquifero, lançaremos um golpe de vista rapido, sobre a constituição orographica e geologica dos districtos de Argel, onde agora se realisam grandes trabalhos de sondagem artesiana.

A parte septentrional, chamada *Tell argelino*, é uma região montanhosa cortada por valles, extensos *platós*, summidades mais ou menos abruptas. Esta zona accidentada, não tem a mesma largura em toda a sua extensão; attinge o seu maximum sob a longitude de Constantina, u'uma superfice de 250 kilometros. As camadas d'este terreno, são muito variadas. Logo na fronteira, são rochas schistosas antigas. a que se seguem para o sul, grés triasicos. No maciço mesmo, as rochas calcareas dos terrenos cretaceos dominam logo juntas a calcareos do periodo jurassico e da camada nummulitica. Entre estas rochas e estes *platós*, em Smendon, ao sul de Constantina e a El-Outaia, por exemplo, encontram-se pequenas bacias e retalhos de terrenos terciarios medios.

O Saharà começa no sopé da vertente meridional d'esta região montanhosa. Das cimas dos montes Aurès, o deserto immenso se desenrola *n'uma planura sem fim*, e sem ondulações visiveis. O horisonte, sonegado pela distancia, não desenha limite algum entre o ceo e este grande mar de areia. A monotonia, ou antes desolação de similhante quadro, é apenas interrompida pelo aspecto de raros grupos de palmeiras, denunciando a mansão de um *oasis*. A vista descae repousando sobre estes pontos verdes esparsos no arido palmar, e a imaginação fulminada pelo contraste da seccura, da aridez e do calor adusto do deserto, com a frescura e a fertilidade do *oasis*, se compraz em disseminar multiplicando estes formosos albergues, estações preciosas de descanço e de alento para a caravana extenuada.

Para realisar este sonho de imaginação, que é necessario? Uma fonte natural, ou, em sua falta, um poço aberto pela industria dos homens.

Em alguns annos, os francezes effectuaram este beneficio, que os arabes esperaram, com a sua apathia natural, durante seculos. A mr. Ch. Laurent cabe a honra de ter chamado a attenção sobre esta questão e de ter emprehendido os primeiros trabalhos.

Este engenheiro crê, que o Sahara é um antigo golfo, de que a abertura estaria situada em Gabès, na regencia de Tunis; de maneira que, durante o periodo quaternario, o Tell seria uma grande quasi ilha, avançando no Mediterraneo, de oeste para éste; ou talvez separando dois grandes mares. As indicações pouco precisas que se possuem sobre estes limites meridionaes do grande deserto, tendem a estabelecer que é limitado para o sul, assim como para o norte, por montanhas.

O Sahara é, com effeito, uma enorme depressão, colmatada n'uma época geologica recente; provavelmente na época quaternaria. O solo deste deserto, que para oeste tem uma attitude de 5 a 600 metros, acima do nivel do mar, baixa para éste, a ponto de descer, na parte paludosa do Sahara oriental, até 86 metros abaixo do nivel do mar. Largos *platós* alinhados na direcção parallela á linha dos montes Aurès, indicam as antigas ribas do golfo; de que os contornos estão marcados por depositos de areias identicos aos que o Mediterraneo arremessa actualmente; e como elles misturados em muitos pontos, com uma especie de concha, que pullula ainda agora neste mar, o *cardium edule*.

Enormes massas de *poudingues*, compostos na maxima parte de restos calcareos, arrancados violentamente dos maciços cretaceos, que formam as montanhas visinhas, e arrastados por torrentes e cursos d'agua, encheram a principio pouco a pouco esta vasta bacia. Por toda a parte se vêem apparecer; tanto na beira septentrional do Sahara onde cobrem as rochas secundarias e terciarias, como para o lado do sul, onde são pelo contrario, cobertos por massas mais recentes. Á medida que os *poudingues* se teem afastado dos pontos de que foram arrancados, encontram-se mais e mais desaggregados. Deste modo, ao passo que se os tentam em acervos enormes no lado do norte, mostram-se pulverisados em areia fina no lado do sul. Parece, que durante a violencia que os

Digitized by Google

transportou, uma força subterranea levantou a parte occidental da bacia, em quanto que a parte oriental se baixava. É o que prova ao menos a apparencia dos depositos de marne, de areia e de limos mais ou menos agglutinados por infiltrações gypsosas e entermeadas de crystaes de cal, que cobrem estes *poudingues* e formam o solo do deserto.

É em Biskra que começa o Sahara oriental, onde teem sido effectuados os trabalhos que vamos mencionar.

Mr. Laurent, explorando em 1855 o solo deste paiz, diligenciou adivinhar as tendencias da veia d'agua subterranea.

Depois de ter reconhecido, que a constituição geologica do solo, era tal como acabamos de indicar, concluiu que, ao contrario da opinião geralmente admittida entre os arabes, as aguas se infiltram sobre todo o perimetro da bacia sahariana, nas camadas de *poudingue*s inferiores, formando a orla desta bacia; e que por isso se tornam a camada aquifera. A direcção da corrente d'agua, deve pois ser de norte a sul, o que se verifica pela inspecção dos poços e das fontes. A veia d'agua, segue pois, as ondulações do solo, umas vezes formando uma serie de bacias sobrepostas despejando umas nas outras, outras vezes subindo sob a acção da pressão, dependente da attitude dos pontos de infiltração, até ás alturas superiores ao nivel do mar, sempre mantendo-se a uma distancia da superficie da terra comprehendida entre 50 e 100 metros.

Ás vezes esta veia d'agua, subdivide-se por muitas camadas sobrepostas; de maneira que fornece á sonda jactos brotando a differentes profundidades.

Uma vez estabelecidos estes dados positivos, um periodo de paz e de trabalhos uteis que deviam attrair-nos os arabes pelo reconhecimento, poude succeder ao periodo de conquista que acabava de os submetter pela força no Chott-Melr'ir, Oued-R'ir, Oued-Souf e Zibans, provincias que compõem o Sahara oriental.

O trabalho de furagem do primeiro poço artesiano no Sahara, começou na primavera de 1856 em Tamerna, no Oued-R'ir, graças a um material de sondagem enviado pela caza Degousée, e que desembarcado em Philippeville, foi conduzido com grandes difficuldades ao longo das areias até ao sitio do trabalho. Dirigido por mr. Jus, engenheiro civil, enviado pela casa Degousée, a furagem impellida em 40 dias até 60 metros, ferio uma veia d'agua que forneceu 4500 litros por minuto, isto é, cinco a seis vezes mais agua, do que a que deita o poço de Grenelle.

Em quanto duraram os trabalhos, os indigenas passaram por emoções diversas. Se abrigavam o desejo secreto de nos ver mortificados pela nullidade de resultado, nem por isso deixavam de antever as vantagens que usofruiriam com o bom exito.

O enthusiasmo e alegria dos habitantes de Oued-R'ir foram immensos á vista da grande ribeira que com impeto se arremessava das profunduras do solo; esta boa nova propagando-se rapida pelo sul do Sahara, os arabes se dirigiram em chusma a Tamerna para admirar a maravilha. Organisou-se uma festa solemne, durante a qual a nova fonte foi abençoada pelo *marabout*, que lhe poz o nome de ***Fonte da paz***.

Interrompidos durante o verão, os trabalhos continuaram em dezembro de 1856 sob a direcção de mr. Jus, coadjuvado pelo tenente Lahaut. Nesta estação, cinco poços artesianos foram abertos: dois ao meio dia de Touggourt, dotavam com 155 litros d'agua por minuto, o *oasis* de Temacin. Um outro, dando 4500 litros, chamou á vida o expirante *oasis* de Sidi-Rached. E finalmente nos Zibans, duas furagens criavam no deserto de Morrian, fontes em roda das quaes vinham fixar-se fracções de tribus nomades, uma ao pé do Coudiat-el-Dehos, em Oum-el-Thiour, dando 180 litros; a outra em Chegga, fornecendo 90 litros por minuto. Estes dois poços, abreviando as pousadas entre Biskra e Oued-R'ir, farão nascer *oasis* n'uma planura antecedentemente deserta. Em resumo, os trabalhos de 1856-1857 enriqueceram o Sahara com um tributo constante de 9125 litros d'agua por minuto; isto é um volume d'agua egual ao de uma pequena ribeira.

Em quanto durou a execução destes diversos trabalhos, os arabes não tinham deixado de dar testemunhos do seu profundo reconhecimento para uma obra que os liga mais solidamente á França, do que todas as provas que esta lhes tem dado do seu poder militar. Depois das sondagens emprehendidas no *oasis* de Tamerna, o *marabout* deu uma festa como dissemos, aos nossos soldados; agradeceu-lhes perante toda a população de Temacin

Digitized by Google

e acompanhou-os até aos limites do *oasis*.

A erupção da agua no poço artesiano de Sidi-Rached, antigo *oasis* arruinado pela sécca, deu logar a scenas tocantes. Apenas os gritos de nossos soldados annunciaram o salto da agua, os indigenas correram em multidão, precipitando-se sobre esta ribeira maravilhosa arrancada ao profundo da terra. As mães nella banhavam seus filhos. Á vista desta onda que restituia a vida a sua familia, ao *oasis* de seus paes, o velho *cheik* de Sidi-Rached não poude suster sua emoção, e, caindo de joelhos, elevou as mãos ao céo, agradecendo a Deus e aos francezes. Esta fonte, que brota da profundidade de 54 metros, forneceu 4300 litros d'agua por minuto. (Continua).

PARTES AGRICOLAS

Faro, 1 de março. — As searas de trigo, cevada e centeio, assim como os favaes e outros legumes apresentam face esperançosa, porque o tempo lhes tem corrido favoravel. Fazem-se as sementeiras temporãs de milho e legumes nos terrenos altos com bons auspicios. Os arvoredos tambem apresentam menos máo aspecto. As amendoeiras e alfarrobeiras promettem uma producção regular. As oliveiras estão bem lançadas e limpas de ferrugem.

Evora 11 de Fevereiro. O aspecto das searas tornou-se lisongeiro depois da chuva que lhes sobreveio, e de que resultou tambem nascerem as ultimas sementes que se haviam laçado á terra. Teem-se preparado os terrenos para as sementeiras serodias, que brevemente deverão ter começo. Os olivaes que se achavam atacados da ferrugem nos concelhos de Alandroal, Arrayollos, Portel e Redondo. Os pomares de espinho teem soffrido por causa das geadas.

Castello Branco 15 de Fevereiro. O aspecto das searas continua a ser esperançoso, e o dos prados e arvoredos apresenta boa apparencia. Os gados por em quanto ainda se resentem da falta de pastos causada pelo rigor do inverno.

PREÇOS CORRENTES DOS PRODUCTOS AGRICOLAS

1.ª quinzena de Fevereiro de 1864

MERCADOS	CEREAES — ALQUEIRE DO MERCADO				MEDIDA METRICA	MERCADOS	LEGUMES E BATATAS — ALQUEIRE DO MERCADO			MEDIDA METR.CA
	TRIGO	MILHO	CENTEIO	CEVADA	Lit. Cent.		FEIJÃO	FAVA	BATATA	Lit. Cent.
Bragança	608	—	465	—	13,98	Bragança	—	—	132	13,98
Chaves	682	475	460	—	14,98	Chaves	755	—	173	14,98
Villa Real	832	582	570	910	15,68	Villa Real	—	—	262	15,68
Amarante	975	625	605	400	19,34	Amarante	882	—	260	19,32
Porto	858	615	575	552	17,45	Porto	745	800	530	17,45
Villa do Conde	900	600	530	530	17,34	Villa do Conde	638	—	320	17,34
Braga	945	530	495	435	16,00	Braga	701	—	325	16,01
Guimarães	950	620	560	745	19,32	Guimarães	792	—	340	19,32
Caminha	1:100	600	650	—	20,68	Caminha	986	—	320	20,68
V. do Castello	890	525	480	510	17,35	V. do Castello	792	—	310	17,35
Aveiro	690	510	550	320	13,16	Aveiro	550	300	200	13,16
Coimbra	—	—	—	—	13,10	Coimbra	—	—	—	13,10
Lamego	860	570	560	—	15,60	Lamego	920	—	260	15,60
Vizeu	672	500	460	300	14,80	Vizeu	620	—	320	14,80
Guarda	630	440	420	300	14,43	Guarda	613	—	310	14,43
Pinhel	590	470	395	320	13,32	Pinhel	625	—	170	13,32
Cast.º-Branco	606	460	480	360	14,82	Cast º Branco	724	—	200	14,82
Covilhã	737	465	535	—	15,76	Covilhã	828	—	300	14,76
Leiria	640	480	440	400	13,76	Leiria	492	460	240	13,76
Abrantes	593	470	450	360	14,15	Abrantes	600	—	280	14,15
Alcacer do Sal	627	470	460	370	14,20	Alcacer do Sal	—	—	—	14,20
Lisboa	675	455	445	362	13,80	Lisboa	650	400	264	13,80
Setubal	659	460	430	370	13,18	Setubal	—	—	—	13,18
Evora	—	—	—	—	13,46	Evora	—	—	—	13,46
Elvas	560	500	370	380	13,24	Elvas	833	600	240	13,10
Portalegre	583	400	420	420	13,20	Portalegre	702	—	156	13,20
Béja	580	550	—	400	13,34	Béja	960	600	380	13,34
Mertola	800	—	600	520	16,34	Mertola	1:100	—	—	16,34
Faro	876	862	680	550	16,28	Faro	1:247	700	300	16,28
Lagos	740	580	—	440	13,40	Lagos	740	480	240	13,30
Tavira	767	667	550	465	13,60	Tavira	960	—	335	13,60

Digitized by Google

MERCADOS	LIQUIDOS — ALMUDE DO MERCADO — VINHO	ALMUDE DO MERCADO — AZEITE	MEDIDA METRICA — Lit. Cent.
Bragança	1:200	6:600	25,80
Chaves	1:600	5:680	25,20
Villa Real	1:440	7:087	28,80
Amarante	1:800	5:600	24,37
Porto	3:840	5:600	25,20
Villa do Conde	2:880	6:400	26,64
Braga	1:425	5:800	23,98
Guimarães	1:100	5:700	24,37
Caminha	1:200	5:800	24,00
V. do Castello	1:900	5:600	22,92
Aveiro	1:440	3:000	17,06
Coimbra	—	—	16,75
Lamego	1:760	6:450	24,30
Vizeu	1:100	5:750	25,00
Guarda	1:700	5:880	22,60
Pinhel	960	4:800	19,20
Cast. Branco	1:200	5:000	25,00
Covilhã	1:500	5:200	24,00
Leiria	600	3:400	16,80
Abrantes	1:200	3:380	17,64
Alcacer do Sal	—	—	19,68
Lisboa	1:400	4:400	16,95
Setubal	—	—	15,36
Evora	—	—	17,02
Elvas	1:100	3:100	17,76
Portalegre	800	2:880	22,56
Béja	1:100	3:200	16,68
Mertola	2:400	4:800	21,60
Faro	1:500	3:920	18,48
Lagos	1:560	3:400	17,16
Tavira	1:400	3:700	17,40

PREÇOS CORRENTES DOS CEREAES

DOS PRINCIPAES MERCADOS

1.ª QUINZENA DE FEVEREIRO DE 1864

Por hectolitro (7,24 alq., medida de Lisboa)

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual	TRIGO — P. medio	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Allemanha					
Stettin	—	—	—	—	—
Colonia	3:960	3:600	2:925	—	—
Hamburgo	4:410	4:140	3:150	3:303	3:240
Moguncia	—	—	—	—	—
Belgica					
Bruxellas	—	4:563	3:013	—	3:078
Antuerpia	—	—	—	—	—
Gand	—	4:680	3:015	3.493	3:807
Lovania	—	—	—	—	—
Mons	—	4:275	2:776	3:330	2:610
Estados-Un.					
New-York	4:770	4:320	2:835	—	—
Egypto					
Alexandria	3:195	3:078	—	2:295	—
Smyrna	—	—	—	—	—
França					
Paris	4:185	—	2 619	2:808	2 718
Ruão	4:005	3:915	2:565	3:060	3:240
Nantes	4:284	4:212	2:700	2:835	2:835
Lyão	4:320	4:275	2:430	3:087	2:880
Marselha	4:662	4:410	—	2:340	2:700
Argel	4:365	4:158	—	1:998	2:835
Hespanha					
Barcelona	—	—	—	—	—
Santander	7:236	7:110	—	—	—
Valladolid	—	—	—	—	—

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual.	TRIGO — P. med.	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Hollanda					
Amsterdam	4:860	4:428	3:285	3:780	—
Inglaterra					
Londres	—	4:615	—	3:825	—
Liverpool	—	—	—	—	—
Italia					
Turim	5:040	4:788	3:330	3:330	3:960
Milão	4:995	4:770	3:015	—	—
Portugal					
Lisboa	5:538	4:887	3:221	2:620	—
Porto	5:214	4:916	3:294	3:162	—
Russia					
S. Petersburgo	4:716	4:356	4:050	—	2:970
Odessa	4.275	4:140	2:340	1:980	2:610
Suissa					
Bazilea	—	4:527	—	3:330	2:880
Zurich	—	4:833	—	—	—

PRAÇA DE LISBOA

ESTADO DO MERCADO EM 29 DE FEVEREIRO

Trigo do reino rijo	590	650	o alq. ou 13,80 litro
» » molle	670	720	» »
» das ilhas	460	640	» »
» estrangeiro	600	640	» »
Milho do reino	480	500	» »
» das ilhas	340	360	» »
Cevada	330	340	» »
Centeio	380	400	» »
Azeite	3:800		o alm. ou 16,95 lit.
Vinho tinto	64:000	74:000	a pipa.
» branco	74:000	84:000	»
Vinagre tinto	32:000	36:000	»

Aguardente de 30 graus (encascada)	168:000	a 180:000	pipa
Amendoa em miolo doce do Algarve	3:600	a 3:700	14,688 k.
Amendoa em casca couca	950	1:000	13,80 lit.
» dita molar	700	a 750	»
Arroz nacional	1:150	1:300	14,688 k.
Batatas	360	a 400	»
Carne de vacca (6 arrob.)	—	10:000	barril
Dita de porco (6 arrob.)	—	20:000	»
Cera branca em grumo	380	400	459 gr
Chouriços	—	4:600	14,688 k.
Paios	—	900	duzia
Presuntos	—	3:800	14,688 k.
Toucinho (barril)	—	a 3:000	»
Cebollas	130	140	mólho
Cortiça 1.ª qualidade de 1 poll. para cima	7:200	a 9:600	58,762 k.
Dita 2.ª qual. de 1 poll. para cima	3:000	a 4:000	»
Dita delgada fina 3/4 até 1 poll.	5:000	a 7:000	»
Dita ordin. para pesca	1:600	a 2:200	»
Farinha de trigo	8:500	9:000	»
Figos do Algarve comad.	800	a 850	14,688 k.
Ditos brancos	700	750	
Laranjas doces	2:200	a 2:400	cx.ª p.
Sarro de vinho tinto	—	4:500	14,688 k.
» » branco	4:900	—	»
Sal	--	1:800	»

PREÇOS DOS SEGUINTES GENEROS EM LISBOA

EM 29 DE FEVEREIRO

Carne de vacca	kilog.	270
» de vitella	»	320
» de carneiro	»	200
» de porco	»	200
Pão de trigo de 1.ª qualidade	1/2	50
Dito de 2.ª dita	»	45
Dito	»	40

Digitized by Google

A questão do Douro e a sua legislação especial ao alcance da intelligencia do sr. Affonso Botelho de Sampaio.

Sine ira et studio quorum causas procul habeo.
(Taciti Annales, L. 1.º § 1.)

I

INTRODUCÇÃO

Tinha eu escripto a minha opinião, ácerca da importante questão do Douro, collocando-me do lado dos que propugnam a favor do regimen da liberdade, contra os que defendem o systema das restricções. Entendeu o sr. Affonso Botelho que convinha á causa em que estava empenhado desviar a questão do campo, onde collectivamente se debatia. Novo adail tomou a frente dos que o seguiam e veio provocar-me a um combate singular. Até aqui é tudo devido aos seus brios. Mas no que eu tive muito que sentir, foi que s. ex.ª principiasse por discutir o meu nascimento, os meus teres, a origem da minha situação official, os meus escrupulos, as minhas habilitações, e os motivos do meu procedimento; e tudo isto para que ninguem se enganasse commigo! Não me peza que o sr. Affonso Botelho se occupasse de esboçar a minha biographia; grande honra n'isso me fez; mas custa-me que s. ex.ª me levasse á desagradavel necessidade de rectificar os factos, que a meu respeito refere tão desfiguradamente no seu opusculo intitulado:

A legislação do Douro ao alcance de todas as intelligencias. — Resposta ao artigo do sr. R. de M. Soares publicado no Archivo Rural, n.º 19 de 5 de abril de 1863. — Com importantes observações sobre o commercio geral de vinhos portuguezes, pelo deputado ás côrtes, Affonso Botelho de Sampaio e Sousa.

Sem animo de entreter uma controversia pessoal, que comprometta a gravidade do assumpto, seja-me comtudo licito dentro das raias de justa defesa, aparar os golpes de uma immerecida aggressão, formulada pelo sr. Affonso Botelho nos seguintes periodos, que do seu opusculo vão trancriptos fielmente:

«Como a posição official, em que s. está hoje collocado, póde dar mais importancia, do que a que devem ter as suas opiniões, sobre a tão debatida, como sophismada questão do Douro, seja-me licito dizer algumas palavras sobre *as habilitações* com que s. pretende impôr o seu idealismo aos povos do Douro, a *quem deve* a sua elevação á feliz situação em que hoje se acha collocado á *meza do orçamento nacional*.

S. o sr. Rodrigo de Moraes Soares, hoje chefe de uma das repartições do ministerio das obras publicas, e do Instituto agricola, é filho de um respeitavel cavalheiro, empregado consular em Chaves; s. viveu alguns annos em Villa Real de Tras-os-Montes, aonde foi professor de logica e medico.

« Não me consta que s. tenha no Douro ou fóra d'elle propriedade alguma, aonde estudasse praticamente a agricultura da vinha, ou de alguma outra industria agricola.

« Foi eleito deputado *pelos povos do Douro* em uma eleição indirecta, e foi esta eleição o primeiro degrau por onde subiu á independencia que hoje goza, á sombra da qual não tem *escrupulisado* em comprometter a fortuna, os interesses, os direitos e a bem pronunciada vontade dos seus primeiros constituintes...

« Tem sido attribuida a *differentes causas* a guerra que s. tem feito á legislação do Douro, desfigurando os factos que pretende attribuir ás leis, quando elles teem a sua origem na falta de uma leal execução das mesmas leis.

« Creio que não ha nenhum motivo que possa offender a honra, e probidade de s. mas que a sua presistencia, em *querer impor* aos povos do Douro systemas e projectos, que *nem elles lhe pedem*, nem acceitam, nasce da sua falta de conhecimentos exactos da theoria, e da pratica da legislação do Douro, e para o provar offerecemos aos leitores imparciaes uma leal exposição da legislação do Douro, fins e pratica da sua execução... »

Julga-me incompetente o sr. Affonso Botelho, para tratar a questão do Douro por ser medico, professor de logica, e não possuir propriedade alguma onde podesse estudar praticamente a cultura da vinha, ou outro qualquer ramo de agricultura.

Quesnay, o veneravel fundador da escola ecconomica dos physiocratas, exerceu durante muitos annos, a profissão de cirurgião e de medico.

Digitized by Google

Adam Smith, o primeiro economista do mundo, era professor de logica.

João Baptista Say, que é uma illustração, entre os economistas francezes, foi negociante.

Cobden, que humilhou o orgulho da grandeza senhorial de Inglaterra na questão dos cereaes, foi pastor de carneiros, caxeiro, fabricante, e nunca na sua vida colheu um bago de trigo.

Que habilitações exigirá o sr. Affonso Botelho para passar titulos de capacidade e competencia aos que se propozerem a a tratar a questão do Douro? Será difficil que s. ex.ª possa responder seriamente a esta interrogação.

O sr. Affonso Botelho talvez dissesse para si: Eu sou possuidor de uma grande fortuna, e posso fallar, que todos se calarão: se qualquer pobre fallar, perguntar-lhe-hei quem és tu?

> Locutus est dives, et omnes tacuerunt;
> Locutus est pauper, et dicunt, quis est iste?

Mas se assim foi, o meu opulento impugnador não interpretou bem o proverbio; porque além da riqueza material, ha tambem a da intelligencia, e a da virtude. Se eu me não engano, para qualquer estudar a questão do Douro, e dar ácerca d'ella o seu parecer, não é condição essencial, ter muitas quintas, e muitos toneis de vinho; creio eu que basta possuir um entendimento esclarecido pelo estudo para a comprehender, e uma vontade desapaixonada para desejar que ella se resolva, segundo as conveniencias, não só do Douro, mas de todo o paiz.

O marquez de Pombal instituiu muitas fabricas, e nunca foi fabricante; creou a companhia das pescarias, e nunca foi pescador; fundou a d'agricultura das vinhas do alto Douro, teve esse arrojo, sem possuir uma quinta na demarcação, sem saber podar uma cepa!

O sr. Antonio de Serpa, apezar da sua elevada intelligencia, esse ainda foi mais temerario propondo a abolição do systema restrictivo!

Primeiramente abusou da sua posição de ministro, porque nem o sr. Affonso Botelho, nem os povos do Douro o auctorisaram para apresentar ás cortes similhante proposta. Em segundo logar, e neste ponto a sua ousadia é imperdoavel, intrometteu-se a propor uma lei, cujas disposições dependem de certos conhecimentos especiaes de que era completamente ignorante.

O sr. Antonio de Serpa, antes de ler os commentarios da legislação do Douro ao *alcance de todas as intelligencias*, sabia por ventura como se espicham os toneis, quando se extraem as amostras?

O *epicheiro*, (diz o sr. Affonso Botelho) *vae munido de um arame* grosso, *sufficiente comprido, para observar, que não haja no interior do tonel tampos internos que occupem liquidos differentes.* »

Indubitavelmente, a mais justa e razoavel resolução da questão do Douro, depende do conhecimento pratico do arame grosso, e dos tampos internos!

O sr. Affonso Botelho « *incidit in foveam quam fecit;* » caiu na cova, que abriu!

Para que vem s. ex.ª revelar as fraquezas dos seus visinhos? Para que vem confirmar que a legislação do Douro é a fraude arvorada em systema?

Se no Douro se inventou o engenhoso mechanismo dos *tampos internos*, não o affirmo eu, mas o que eu affirmo e vou demonstrar é que o sr. Affonso Botelho, tanto a meu respeito, como a respeito da legislação do Douro, *ou não disse o que sabia, ou não sabia o que dizia.*

Fui creado em uma casa de lavoira, que meus paes possuiam, e parte da qual eu herdei. Modesta sim, mas sufficiente para me familiarisar com os trabalhos ruraes, e para lhes ganhar amor. Aprendi a lavrar, a podar, a empar, a enxertar, e todos os serviços de lavoira, excepto a sementeira de cereaes para que nunca tive geito. Vivi nove annos em Villa Real, e examinei attenciosamente todos os processos da lavra das vinhas, e da fabricação dos vinhos.

E devo ainda declarar ao sr. Affonso Botelho que tenho alguma pratica de provar vinhos, e aguas-ardentes, porque meu bom pae tambem foi empregado da companhia da agricultura das vinhas do alto Douro; não em um logar tão elevado, e rendoso, como o de inspector das estradas do Douro, que s. ex.ª desempenhou; mas n'outro de menos importancia, e que não exigia tantas habilitações, como era o de intendente das fabricas de distillação da Ribeira de Oura, e suas annexas. Apezar de ser muito novo, comprei e vi distillar muito vinho, e provei muita agua-

Digitized by Google

ardente. Não sou portanto inteiramente estranho aos conhecimentos de uma das principaes artes agricolas, e de grande importancia no Douro.

É muito inexacto o que o sr. Affonso Botelho refere ácerca da minha primeira eleição em 1848. Regia então, é verdade, o systema indirecto, mas as eleições eram provinciaes. Para fazel-as reuniram-se os eleitores dos dois districtos, Villa Real e Bragança. Os eleitores do Douro formavam apenas a setima, ou oitava parte do numero total dos eleitores de toda a provincia. Não devo portanto a minha *elevação* aos povos do Douro, mas sim aos povos de toda a provincia de Tras-os-Montes.

Porém eu de bom grado deixarei substituir a inexactidão para os fins mais favoraveis aos intentos do sr. Affonso Botelho.

Não é a primeira eleição, que devo aos povos do Douro, mas devo-lhe a segunda e a terceira, e por isso mesmo é que eu tomo a todo o peito a sua causa, tendo o profundo convencimento de que o systema restrictivo nunca foi porpicio ao commercio dos vinhos do Douro e hoje tende a leval-o á sua completa ruina. Ingrato fora eu, se deixasse adormecer aquelles povos aos cantos das sereas, sem advertil-os de que se avisinham ás voragens da sua perdição.

Menos exacta, e muito arriscada é tambem a asserção de s. ex.ª quando affirma que foi aquella eleição o primeiro degrau por que eu subi á independencia de que hoje gozo, e á feliz situação, em que estou collocado á mesa do orçamento nacional. A independencia, a feliz situação á meza do orçamento, se ter um ordenado para viver é independencia e felicidade, já eu as tinha ambas, antes da primeira eleição obtidas á custa do meu trabalho, e das minhas habilitações litterarias. Professor do lyceu por concurso publico, commissario dos estudos, medico de partido da camara, e do hospital, com os proventos da clinica, sommava um vencimento superior ao que hoje recebo do thesouro.

Fica patente, que o cargo de deputado não foi degrau para me sentar á mesa do orçamento, e se o fora não me deshonraria com isso, sendo pobre, precisando de um ordenado para viver, e tendo a consciencia de que trabalhava dia e noite para o merecer. Mas como são as coisas deste mundo! O sr. Affonso Botelho tambem está sentado á meza do orçamento; e quando é que s. ex.ª tomou assento, foi antes, ou depois de ser deputado? Se um dos maiores proprietarios do Douro se assenta á mesa do orçamento, não póde extranhar que ahi tenham logar os que concorrem pelos seus serviços para que n'ella haja abundancia.

Agora direi em poucas palavras os motivos, que me instigaram e instingam ainda a tomar parte activa na questão do Douro; e não são poucos:

1.º Porque tenho o direito, que tem todos os cidadãos portuguezes de emittir livremente as suas opiniões;

2.º Porque sou redactor de um jornal, que se occupa de todas as questões de economia publica, e especialmente da economia rural;

3.º Porque devo muitas finezas, e attenções aos lavradores do Douro, entendendo que lhes faço bom serviço pugnando tenazmente pela abolição da legislação restrictiva:

4.º Porque sendo deputado da nação, cumpre-me discutir as questões de interesse geral do paiz, como eu conscienciosamente as entender, sem attenção ás desaffeições que d'ahi me possam provir.

5.º Finalmente, porque occupo um logar, remunerado pelo thesouro, que me impõem o dever de estudar todas as questões de agricultura, até onde possam chegar os recursos da minha vontade, e da minha intelligencia.

Concluirei estas observações, que com magoa minha escrevi concitado pelas allusões, que me dirigiu o sr. Affonso Botelho de quem sempre fui amigo e respeitador, como heide continuar a sel-o, porquanto assim como eu me não offendi com a sua inesperada e immerecida aggressão, que eu tomo á conta de aberrações involuntarias, permittidas no debate; menos ainda s. ex.ª se deve melindrar com o minha redarguição, em que salvo tudo quanto possa ser menos proprio da respeitabilidade do meu illustre impugnador.

Digitized by Google

II

Exportação dos vinhos do Douro — causas que a determinaram—effeitos que produziu.

Par suite de l'elevation de nos tarifs, les etrangers se passaient de nos vins au moyen de ceux du Portugal.
(P. Clement, Hist. du Syst. prot. en France, cap. 4.° p. 53.)

Data de remotas eras a cultura do vinho em Portugal. Assim o attestam os Foraes, que são quasi as unicas fontes authenticas da nossa antiga historia economica. Ha memoria, de que nas duas margens de cima Douro, se produzia grande abundancia de vinho, com que se abastecia a cidade do Porto, como se collige da lei, que D. Pedro I publicou, regulando o modo de *parear* as pipas. Todavia parece, que não é anterior ao ultimo quartel do seculo XVII a exportação de vinho do Douro, pela barra do Porto.

Segundo affirma Christovão Guerner, no seu *Discurso Historico, e Analytico do Estabelecimento da Companhia Geral da Agricultura das vinhas do alto Douro*, publicado em 1813, «não se achou na alfandega do Porto, por livro, ou documento algum, que se exportassem vinhos de cima Douro, ou que pagassem direitos, por saida, antes do anno de 1678.» No entanto, se merece credito o que escreve Cyrus Redding, na 3.ª edição da sua obra (A History and Description of Modern Wine) reimpressa em 1860, já antes d'aquella época se navegavam para Inglaterra vinhos de Portugal. Podiam estes vinhos sair por outra barra, sem ser a do Porto. Mas seja como for, para o fim a que nos dirigimos não tem grande importancia esta investigação historica.

O que convem averiguar, porque lança muita luz na questão, de que nos occupamos, é quaes foram as causas, que determinaram o commercio inglez a buscar os vinhos do Porto. Tudo o que a este respeito, entre nós se tem escripto, funda-se em conjecturas e hypotheses gratuitas, que hoje desspparecem, para serem substituidas pela certeza dos factos.

Eis-aqui o que a este respeito refere David Macaire, no *Jornal dos Debates* de abril de 1851:

«Está provado que, durante um grande numero de seculos, a maior parte dos vinhos consumidos em Inglaterra, provieram de origem franceza, e que no seculo XV este commercio tinha ainda uma tal importancia, que no decurso de um só anno, em França, se carregaram de vinho duzentos navios com destino a Inglaterra.

Emquanto os vinhos francezes encontravam, n'este paiz visinho, direitos moderados, e que não excediam os direitos existentes sobre os de outras proveniencias, as remessas não se limitavam, como hoje, quasi exclusivamente aos vinhos do *Medoc*, e *Champagne*; os bons vinhos de *Languedoc* e das costas do *Rhone* tambem ali achavam um facil consumo.

«É verdade que, desde 1671 a 1678, os direitos não eram senão de quatro dinheiros, e desde 1678 a 1688 de oito dinheiros; o que equivale a 65 centimos por galão imperial, correspondendo a 4 litros e 54 centilitros, ou 15 centimos por litro.»

Só depois do tratado de Methuen é que os vinhos francezes começaram a perder a primasia, no mercado inglez, pois que este tratado assegurou vantagens especiaes muito consideraveis aos vinhos de Hespanha e de Portugal.

Na obra já citada, Cyrus Redding diz o seguinte:

«Foi unicamente a legislação que operou a mudança das nossas relações com a França, e a rejeição dos seus vinhos finos, por outros mais ordinarios.

«A sua influencia tem sido sentida por mais de cem vezes, tratando de excluir dos nossos mercados os productos das vinhas d'aquelle paiz, por meio de direitos differenciaes.

«Não é difficil imputar a origem d'esta dissonancia ao tempo de Carlos II, durante cujo reinado o rei francez (actuando segundo o conselho, e de accordo com o systema do seu ministro Colbert), tinha imposto alguns direitos sobre as mercadorias inglezas, applicando assim a *lex talionis*.

«Foi pelo mesmo tempo (1667) que os francezes e inglezes reciprocamente começaram a opprimir a industria uns dos outros, por meio de direitos e prohibições eguaes; systema de que, todavia, parece que os francezes deram o primeiro exemplo.

«O espirito de hostilidade, que desde então subsistiu, entre estas duas nações, tem até agora, embaraçado a moderação d'este systema de ambos os lados.

(Smith's Wealth of Nations).

Digitized by Google

«Não obstante estes embaraços, e ataques ao commercio francez, o nosso consumo dos vinhos portuguezes foi forçado a diminuir em 1689; porèm a revolução, que occorreu n'aquelle anno, augmentando as nossas dissenções politicas, com França, teve algum resultado, obrigando o nosso povo a procurar em outras partes o supprimento d'aquella bebida, que, em todo o tempo, e em todos paizes, tem sido tão apreciada pelo homem.

«A persuação de que, recebendo o vinho de França nós promoviamos exclusivamente o beneficio d'aquelle paiz, emquanto que Portugal retribuia o commercio do vinho, recebendo as nossas fazendas de lã, como se a França, se, por acaso, as não recebia, nada importasse de Inglaterra, é uma prova de quanto nós ignoravamos, então, os mais rudimentaes principios de economia politica.

«Os seguintes tlados demonstram o nosso commercio com a França, antes que nos dedicassemos exclusivamente ao commercio de vinhos de Portugal:

Annos	Vinhos francez tun.	Vinhos portuguez tun.
1675.....	7:495.....	20
1676.....	9:645.....	83
1677.....	6:789.....	176
1678.....	7:212.....	199
	31:141	478

«Em 1679 foram prohibidos os vinhos francezes.»

Annos	Vinhos francez tun.	Vinhos portuguez tun.
1679.....	3.....	1:013
1680.....	1.....	1:003
1681.....	–	1:718
1682.....	–	13:860
1683.....	–	16:772
1684.....	–	11:611
1685.....	–	12:885
	4	58:862
REABERTURA DO COMMERCIO FRANCEZ (1686)		
1686.....	12:670..	286
1687.....	15:518.....	327
1688.....	14:218.....	448
1689.....	11:109.....	579
	53:515	1:640

Vê-se, pois, que em quatro annos, o consumo dos vinhos francezes, na occasião da abertura do commercio francez, egualaram proximamente o de sete annos dos vinhos de Portugal.

As publicações, que n'estes ultimos annos se tem feito em França ainda expõem os factos com mais clareza e exactidão. Estou convencido, que essas publicações prepararam os espiritos, para a reforma aduaneira, operada pelo tratado de 1860, entre França e Inglaterra.

Da excellente obra de Pierre Clement, extraimos os seguintes periodos, que elucidam completamente a materia.

«Mas seja porque estas ultimas não encontrassem sufficiente a protecção, que se lhes havia dado, ou fosse porque o proprio Colbert concluisse que a França devia fechar as suas fronteiras a todos os objectos que ella podia fabricar, tomou elle uma medida, em abril de 1667, que parecendo inoffensiva ao primeiro aspecto, teve consequencias immensas. Os direitos sobre as mercadorias manufacturadas, os tecidos, e as rendas de Hollanda e da Inglaterra, foram duplicados.

«A nova tarifa excitou immediatamente, tanto na Inglaterra como na Hollanda, as mais vivas reclamações. Os inglezes apoiavam-se principalmente, mas sem resultado, no facto de que, depois de alguns annos, os direitos das mercadorias, que elles permutavam pelos vinhos e aguas-ardentes de França, haviam triplicado. Em seguida recorreram ás represalias, dando-lhes, como não havia exemplo, um effeito retro-activo, obrigando os negociantes francezes estabelecidos em Londres, a pagar um supplemento de direito pelas aguas-ardentes que elles haviam recebido passados já muitos annos.

«No entretanto Colbert, assaltado pelas queixas e soffrimentos das provincias vinicolas do reino, encarregou o embaixador de França em Londres, para entabolar as negociações de um tratado de commercio com a Inglaterra.»

(*Hist. du syst protecteur en France, par Pierre Clement, Paris* 1854.)

Em 1671 o governo inglez offereceu as bases de um tratado que foram rejeitadas. A Hollanda apresentou, como a Inglaterra, as suas reclamações, ameaçando com a elevação dos direitos sobre os vinhos francezes. Estas reclamações foram desattendidas, e declarando o governo francez, que manteria integralmente a tarifa de 1667, a Hollanda seguiu o exemplo da Inglaterra, sobrecarregando com enormes

Digitized by Google

direitos as bebidas espirituosas de França. Foi esta tarifa, que originou a fatal guerra, que ensanguentou a Europa, e que terminou pela paz de Utrecht em 1713, época em que foi restabelecida em França a tarifa de 1664!

Como refere Pierre Clement, o proprio Colbert, testemunhava as apprehensões, que lhe inspirava o augmento dos direitos da tarifa de 1667. Em 1690, escrevendo ao intendente de marinha em Rochefort, dizia «que era preciso não ser muito exigente com os inglezes, por causa dos direitos sobre as mercadorias, porque não convinha obrigal-os a que elles procurassem os meios de passarem sem os nossos vinhos.»

Convem advertir, em honra d'este grande homem de estado, que elle mesmo considerava o seu systema protector, como transição para a liberdade commercial. Os seus successores é que o exageraram e lhe deram caracter de permanencia, que o seu auctor condemnava.

Em 1700 foi creado em França o conselho geral do commercio, de que faziam parte doze delegados das principaes praças de commercio d'aquelle paiz.

Em 1701 apresentaram elles no conselho as suas memorias, que se podiam considerar, o resumo da opinião das localidades, que cada um d'elles representava. Um só d'estes delegados se pronunciou abertamente a favor do systema restrictivo e de exclusão das mercadorias estrangeiras: era o delegado de Rouen; todos os outros combatiam a elevação das tarifas, e o systema em que ellas se fundavam. Ácerca dos vinhos dizia o delegado de Dunkerque:

«Todo o mundo sabe que a França, nos annos de abundancia, regorgita de vinhos e aguardentes, que os inglezes nos vinham buscar; mas depois que a Inglaterra lhe impoz grandes direitos, foram-se costumando a dispensal-os, declarando, que não querem commerciar comnosco, persuadidos que com isso nos arruinarão, o que póde acontecer.

«As queixas do commercio de Nantes foram ainda mais vivas» continua Pierre Clement. Esta cidade lamentava, que para se querer dar favor indistinctamente a todas as manufacturas, e á custa de tudo o mais, houvessem sacrificado a liberdade, *que era a alma, e o elemento de todo o commercio.* Não contestava que a prosperidade das manufacturas não tivesse uma grande importancia; mas que esta importancia se desvanecia diante da que tinha a agricultura, mãe nutritiva do reino, porque constituia o principal rendimento da maior parte das provincias. O delegado de Nantes exprimia-se n'estes termos: «Elles recebem os vinhos e aguas-ardentes, e os saes de Portugal, Catalunha, Galliza e Biscaya. Portugal principalmente acha-se bem em consequencia do nosso divorcio com os inglezes, com relação aos seus vinhos. Portugal carrega para a Inglaterra mais de duzentos navios por anno.»

O delegado de Bayonna fallava assim: «As coisas depois mudaram de face... Os generos alimentares e as manufacturas estrangeiras, foram sobrecarregadas de direitos e prohibidas. Represalias principalmente dos inglezes. Um tonel de vinho, composto de quatro moios, foi onerado com oitocentas libras de direitos. Além d'isto, para se desfazerem dos nossos vinhos, compram os de Hespanha e Portugal, que não pagam em Inglaterra, senão os direitos, que nós pagavamos, antes das innovações.»

Fica pois demonstrado, pelo testemunho authentico dos documentos historicos, que as antigas relações mercantis, entre França e Inglaterra, foram interrompidas com vantagem de Portugal e Hespanha, na parte concernente ao commercio dos vinhos.

O systema economico de Colbert, e que recebeu o seu nome, foi por elle formulado, na memoria, que apresentou ao rei Luiz XIV, n'estes termos:

«Reduzir os direitos de saida sobre todos os generos e manufacturas do reino; diminuir os direitos de entrada sobre tudo o que possa servir para as fabricas; e repellir pela elevação dos direitos os productos das manufacturas estrangeiras.»

Esta ultima parte do systema de Colbert suscitou, como já vimos, energicas reclamações da parte da Hollanda e da Inglaterra, as quaes sendo desattendidas, provocaram represalias, de modo que os vinhos francezes foram sobrecarregados de direitos successivos, na entrada dos portos inglezes, até que chegaram a ser d'elles completamente excluidos. (Veja-se o mappa annexo.)

Eis aqui evidenciada a verdadeira causa do desenvolvimento da cultura das vinhas de cima Douro, e a origem da exportação de seus vinhos.

Digitized by Google

Eis aqui tambem a clara demonstração da influencia dos systemas economicos, não sómente sobre a sorte das industrias, mas o que ainda é mais, sobre os destinos das nações.

Foi portanto o systema prohibitivo de Colbert que roteou as ladeiras do Douro, mormente depois que o tratado de Methuen, celebrado em 1703, assegurou aos nossos vinhos a reducção de um terço, nos direitos que pagavam os vinhos francezes.

Do mappa annexo vê-se claramente, que ao passo que subiam os direitos dos vinhos francezes na Inglaterra, augmentava a exportação dos nossos pela barra do Porto.

A contar do anno de 1678 o progresso da exportação patentea-se no seguinte resumo:

EXPORTAÇÃO	DECENNIOS — Media annual	
1678-1687.....	632	pipas
1688-1697.....	7.668	»
1698-1707.....	7.188	»
1708-1717.....	9.644	»
1718-1727.....	17.692	»
1728-1737.....	19.234	»
1738-1747.....	18.556	»
1748-1757.....	15.967	»

Em face dos factos, que só por obstinação se podem negar, não se deve attribuir á instituição da Companhia Geral da Agricultura das vinhas do alto Douro, a creação de uma industria, que em 1756 já contava uma existencia de oitenta annos.

Os defensores do systema restrictivo, e principalmente o sr. Affonso Botelho, sem fundamento algum, pretendem fazer acreditar, que a industria vinicola do Douro foi consequencia d'aquelle systema. Isto é um gravissimo erro. Todavia o sr. Affonso Botelho, inculcando-se o mais illustrado, e imparcial commentador da legislação do Douro, insiste n'esse erro, como se póde ver do seguinte periodo do seu opusculo:

«Existe um privilegio, que concedeu a natureza ao terreno, sobre o qual uma intelligencia superior mandou formar a demarcação, para *dentro d'ella* organisar um *systema de commercio exclusivo* da especialidade da producção, que a natureza concedeu áquellas aridas serranias; e para animar os cultivadores a *emprehenderem as enormes despezas que demandava a arroteação* e cultura da vinha n'aquellas penedias, formulou regulamentos que constituiram em contracto bilateral, entre o governo que os fez, e os *colonos* que os aceitaram; e como garantia de que a producção d'aquellas vinhas não havia de ser confundida com vinhos d'outras procedencias, para chegar aos mercados nacionaes, e estrangeiros, pura e insuspeita aos consumidores, concedeu-lhe a exportação exclusiva pela barra do Douro com a denominação de — commercio dos vinhos do Porto.»

Quem lêr este periodo ha de concluir, que o fim da demarcação foi a roteação dos terrenos incultos, situados n'aquellas *aridas serranias*, n'aquellas *penedias*; e que para excitar os *colonos* ao aproveitamento dos ditos terrenos se estabeleceu o tal *contracto bilateral*.

Em um documento datado de setembro de 1754, e citado por Christovão Guerner em 1818, no opusculo já citado, lê-se o seguinte periodo:

«Confessam vossas mercês, que a reputação dos vinhos do Douro foi grande em tempo, que gosavam o primitivo ser da natureza, e pouco, ou nenhum beneficio da arte. Porém quem lh'a póde ter fraudado, se não é a feitoria com os seus inventos, e instrucções? A razão é patente, porque o clima não se mudou, nem as plantas degeneraram, antes já se não conservam vinhos mais que nos sitios proporcionados para vinho maduro, reduzindo a outro fructo as terras mais lentas, e assombradas, que o produziam verde. Pela maior parte se tem extinguido as más castas de uvas, e renovado as vinhas das mais suaves e gratas para o bom gosto do vinho. Na vindima com especial cuidado se separam as uvas sazonadas, das que o não são, e se espera até que amadurem bem Nos lagares se trabalha o mosto com incansavel fadiga; e até nos toneis teve augmento a generosidade d'este licor, fazendo-os de extraordinaria grandeza, para lhe unir os espiritos, e valentia, tudo providencias, que de antes se não cogitavam.» [1]

Mas se a este respeito ainda se podessem suscitar duvidas, a transcripção do § 29.º do alvará de 10 de setembro de 1756, que estabeleceu a companhia, patentêa a verdade claramente:

§ 29.º É vossa magestade servido que

[1] Comquanto este documento se repute apocripho, não pode ter-se em duvida a veracidade dos factos a que allude, no periodo, que fica transcripto.

Digitized by Google

com a maior brevidade se faça um mappa e tombo geral das duas costas septentrional e meridional do rio Douro, no qual se demarque todo aquelle territorio, que *produz os verdadeiros vinhos de carregação* que são capazes de sair pela barra do mesmo rio; especificando-se, cada uma por si, as grandes e pequenas fazendas d'este genero, e declarando-se por uma estimação commum, ou media, calculada pelas *producções dos ultimos cinso annos* proximos preteritos o que *costuma dar* cada uma das ditas fazendas.

Esta disposição fundamental da instituição da companhia declara, com a maior lucidez, a mente do legislador, que era restringir, e não dilatar a cultura no districto demarcado; e não a poderia restringir, se ella não estivesse já creada.

A que proporções fica reduzida a proficiencia do erudito commentador, pela ausencia da exactidão historica? É assim que pretende expor a legislação do Douro ao alcance de todas as intelligencias?

Por diversas causas o preço dos vinhos do Douro tinha decaido, nos ultimos annos, anteriores á fundação da companhia. Uma d'essas causas era o desenvolvimento da produção, rapidamente excitada pela elevação dos preços.

« Como a quantidade da producção era pouca, augmentaram-se os preços, e os commissarios inglezes chegaram a dar réis 60$000, e mais por cada pipa... e a plantação de vinhos no Alto-Douro cresceu com tanto excesso, que poucos annos se sustentou o preço dos vinhos, diminuindo tanto, que os commissarios inglezes chegaram a comprar, pelos annos de 1750 até ao de 1755, vinhos dos mais finos do Douro a 10$000 réis, e menos cada pipa. »

(*Memoria sobre o estado da agricultura e commercio dos vinhos do Douro, M. Econ. da das Sciencias, T.* 3.º *pag.* 75, 76) *A. R.*

Se alguma regra de hermeneutica juridica estabelece o principio, de que nem sempre se devem interpretar as leis, pelos fundamentos expostos nos preambulos de que são precedidas, a necessidade, e acerto d'essa prudente regra está patente no alvará da instituição da companhia:

« Em toda a economia atrazada, diz o distincto economista G. Roscher, a circulação está constantemente embaraçada, pela ausencia de garantias legaes; primeiramente pelos inumeraveis privilegios das familias, das corporações, das communas, etc.; depois pela tutella toda poderosa que o estado exerce legalmente, e pela educação industrial, a que ella quer presidir. Cada uma d'estas épocas modifica as instituições, que a precedem; vão-se os obstaculos aplanando, até que emfim se consegue uma liberdade completa, em que a cada productor é permittido mesmo dirigir as coisas mal, uma vez que os prejuizos resultantes revertam unicamente sobre elle.)

(*Principio d'Econ. Polit. t.* 1.º, *pag.* 225.)

Foi o espirito da época, e não os males do Douro, que originou a instituição da companhia da agricultura dos vinhos do Alto-Douro, em 1756, como havia originado a companhia do Grã-Pará, e Maranhão em 1755, e como depois originou em 1759 a companhia geral de Pernambuco e Paraiba, e em 1773 a companhia geral das reaes pescarias do Algarve.

A indústria vinicola do Douro estava creada, o que teve em vista o marquez de Pombal foi dar-lhe regulamento, levado pelas idéas, não do seu tempo, mas pelas que, no seu tempo, já começavam a correr em descrito. Ninguem mais do que eu venera a memoria d'aquelle grande vulto da nossa historia, mas a verdade é que elle, em muitas das reformas, que emprehendeu, tomou um ponto de partida, muito atrás d'aquelle, em que a luz da civilisação, já então se projectava.

Do que fica exposto n'este capitulo pódem deduzir-se, com a mais rigorosa verdade as seguintes conclusões:

1.º A exportação dos vinhos do Porto, para os paizes do norte da Europa, principiou depois do meiado do seculo XVII;

2.º As desintelligencias entre a Inglaterra e a França, é o consequente e successivo augmento dos direitos sobre as bebidas espirituosas de França, nos portos de Inglaterra, occasionaram exclusivamente a exportação do Douro, para o norte da Europa;

3.ª A industria vinicola do Douro, creou-se, e desenvolveu-se até a um grau de grande prosperidade, no espaço de oitenta annos, anterior á instituição da companhia geral da agricultura dos vinhos do alto-Douro.

Digitized by Google

III

Instituição da Companhia Geral da agricultura dos vinhos do alto Douro — seus fins — e seus resultados.

Pombal decidait en dictateur et sans appel, quel usage les sujets devaient faire ou ne pas faire de leurs forces, de leurs capitaux et des produits de leurs travaux.
(Hist. du Com. par Scherer, T. 2.° pag. 179.)

Pelo alvará de 10 de setembro de 1756 foi creada a Companhia Geral da agricultura dos vinhos do Alto-Douro. Os fins ostensivos d'esta instituição constam do seguinte documento:

«Senhor—Representam a V. M. os principaes lavradores de cima do Douro, e homens bons da cidade do Porto, que dependendo da agricultura dos vinhos a subsistencia de grande parte das communidades religiosas, das casas distinctas, e dos povos mais consideraveis das tres provincias, Beira, Minho, e Traz-os-Montes, se acha esta agricultura reduzida a tanta decadencia, e em tão grande estrago, que sobre não darem de si os vinhos o que é necessario para se fabricarem as terras, em que são produzidos, acresce a esta jactura do cabedal, a da saude publica; porque tendo crescido o numero dos taverneiros na cidade do Porto a um excesso extraordinario, e prohibido pelas leis de V. M., e posturas da camara da mesma cidade, e não podendo reduzir-se a ordem aquella multidão; succede que os ditos taverneiros adulterando, e corrompendo a pureza dos vinhos naturaes com muitas confeições nocivas á compleição humana, arruinam, com a reputação de um tão importante, e consideravel genero, todo o commercio d'elle, e até a natureza dos vassallos de V. M., que gastam os vinhos, que annualmente se vendem para o consumo da terra pelas mãos dos taverneiros.

«E animados os supplicantes pela incomparavel clemencia com que V. M. tem soccorrido os seus vassallos afflictos, ainda com vexações menores, do que as referidas; tem concordado entre si formarem com o real beneplacito de V. M. uma companhia, que *sustentando competentemente a cultura das vinhas, conserve ao mesmo tempo as producções d'ellas* na sua pureza natural, em beneficio do commercio nacional e estrangeiro, e da saude dos vassallos de V. M.

O alvará, que se pode consultar, em qualquer collecção das leis d'aquelle tempo, comprehende em uma serie de 53 paragraphos, as diversas disposições organicas da companhia, que se podem compendiar substancialmente nas seguintes:

§ 10.° O fim principal da companhia consta das palavras textuaes d'este §, sendo o principal objecto d'esta companhia sustentar com a reputação dos vinhos a cultura das vinhas.

§ 10.° Foi o seu fundo primitivo de um milhão e duzentos mil cruzados, dividido em acções de 400$00 réis. Os lavradores podiam entrar com vinho, em vez de dinheiro.

§ 11.° Por este fundo era a companhia obrigada a fazer emprestimos aos lavradores de vinhos, com o juro annual de tres por cento.

§ 19.° Concede-se á companhia o exclusivo do commercio de vinhos, vinagres, e aguas-ardentes para as quatro capitanias do Brazil, Rio de Janeiro, S. Paulo, Bahia, e Pernambuco.

§ 28.° Concede-se á companhia o exclusivo das tavernas do Porto, e de tres leguas em redor da cidade.

§. 29.° Demarcação dos terrenos, que, nas costas do alto Douro devem fornecer o vinho de embarque.

§ 33.° Estabelece a taxa para os vinhos da demarção, 20 a 25 mil réis nos annos de abundancia, 25 a 30 mil nos de escacez; e para os vinhos, que devem ser consumidos no paiz, estabelece, conforme as differentes localidades, os preços de 4 até 12 mil réis.

Com estas disposições fundamentaes, e outras, que regulavam as suas funcções administrativas, foi organisada a companhia geral da agricultura das vinhas do alto Douro.

Não deixa de ser interessante a noticia, que da fundação da companhia nos deixou, nas suas Recordações, Jacome Ratton, a quem Portugal deve importantes serviços economicos e industriaes.

«E vendo o governo que este manancial de riqueza nacional, que merecera tanta contemplação no tratado de Methuen, em 1703, ao ponto de se admittirem os lanificios d'Inglaterra, a troco dos vinhos de Portugal n'aquelle paiz com o favor

Digitized by Google

no direito de entrada de um terço menos que sobre os de França; e vendo, outra vez digo, que este manancial se ia rapidamente a perder de todo: e que aquelles terrenos não admittiam a cultura de outras producções, se resolveu a crear a dita companhia, devendo-se este estabelecimento a um hespanhol biscainho, negociante de vinhos na cidade do Porto, chamado D. Bartholomeo de Pancorvo, o qual se correspondia, por via de meu tio Jacome Bellon, com meu pae, a quem consignou 200 pipas de vinho para se venderem por sua conta. Ouvi, n'aquelle tempo, que o dito Pancorvo traçára o plano da companhia, e o conferira com o padre frei João de Mansilha, dominico conventual n'aquella cidade, cujo padre o viera propor a Sebastião José de Carvalho, o qual depois de o examinar cuidadosamente, e conhecendo sua utilidade, formalisou sobre elle a lei da creação, e estatutos da companhia, por cujo motivo ficou o dito padre em Lisboa, feito procurador da companhia, em quanto viveu. Era homem vivo, e ambicioso de representação, e por aquelle seu cargo teve sempre entrada franca em casa do ministro; e nenhuma duvida tenho, em que elle extorquisse obrepticiamente do mesmo ministro algumas providencias favoraveis á companhia, e contrarias ao fim da sua instituição.»

(*Recordações de J. Ratton, pag.* 224.)

Agora vejamos, como os principios restrictivos da cultura e commercio dos vinhos, depois de desacreditados em França, vieram servir de fundamento á instituição da companhia, creada pelo marquez de Pombal.

Dareste de La Chavanne, escriptor de grande respeitabilidade, entre os sabios francezes, referindo-se á historia economica da producção e commercio dos vinhos de França, diz o que se segue:

«Era necessario memorar estes factos para fazer comprehender as medidas, ou antes as restricções, de que a cultura da vinha foi objecto da parte dos governos senhoriaes, e pouco depois do governo real. Receiava-se que a extensão das vinhas, em cada provincia, se alargasse á custa da producção de outros generos, mormente dos cereaes. Além disto, como os mercados eram restrictos, os proprietarios de vinhas, na posse de um d'esses mercados, temiam muito mais a concorrencia, do que hoje o poderião fazer; tinham um monopolio, que se esforçavam por defender de um modo exclusivo, retardando o desenvolvimento da producção.

«Mal se pode ajuizar do numero de decretos publicados com este duplicado intuito.[1]

«O ultimo de todos que foi o de 1731; reservava para o rei o direito de mandar examinar os terrenos, que se quizessem plantar de vinhas, afim de se reconhecer para que genero de cultura eram proprios. É notavel, que o clero de Auserre, nos Estados geraes de 1789, solicitasse ainda a execução d'este decreto em toda a França...

«Os productores não se contentavam unicamente com o privilegio da producção; aspiravam tambem a gozar de mercados privilegiados...

«Os exemplos abundam para provar a quantos estorvos estava sujeita a venda de um producto, que constituia uma das riquezas de França[2]. Bastará citar aqui o mais extraordinario de todos, que é o dos privilegios de Bordeaux.»

«Até ao anno de 1500, Bordeaux havia feito a seu aprasimento os regulamentos da navegação do Garonna, e dos seus affluentes, para os vinhos do Languedoc, e das provincias visinhas, como Queroy, e Agenois. Em 1500, em consequencia de uma transacção, com os estados do Languedoc, transacção favoravel a estes, estatuiu-se, que o privilegio de Bordeaux se limitaria a impedir que os vinhos das

[1] Exemplos: Regulamento do conselho de estado de 4 de fevereiro de 1567.—Declaração do de 16 de novembro de 1627, prohibindo novas plantações de vinhas—janeiro de 1660, alvará do parlamento de Dijon, prohibindo a plantação de vinhas nas terras de trigo—Junho de 1731, decreto do conselho, prohibindo plantar novas vinhas, ou de as replantar nos terrenos abandonados depois de 10 annos, sem licença de S. M. — Ha pouco mais, ou menos, diz Letrome, *Administration provinciale*, que um intendente, passeando no seu districto, condemnou a ser arrancada uma bella tapada de vinha nova. Estava carregada de uvas, e custou muito a obter uma espera, até que se fizesse a vindima.»

[2] «Entre os exemplos modernos, pertencentes ao seculo XVIII, podem citar-se os de Bergerac, Marseille, Gap, Grenoble. Um decreto do conselho de 1724, impediu Bergerac de prohibir a navegação da Dordogne aos vinhos dos territorios situados acima d'ella.

Em Marseille os capitães de navios não podiam comprar, para as suas equipagens, outro vinho, que não fosse o da propria cidade.»

Digitized by Google

provincias visinhas não descessem pelo Garonna, antes da epoca do Natal. Cada vez que este privilegio era contestado, a cidade obtinha a confirmação do rei á custa de dinheiro. Mas isto não era tudo: Os proprietarios das vinhas situadas nos arrabaldes attribuiam-se a si o direito de prohibir, na propria cidade, a venda de outros vinhos, que não fossem os das suas lavras, e a venda a retalho não era permittida senão aos burguezes, que ahi residissem com suas familias, pelo menos seis mezes do anno. Os jurados de Bordeaux eram encarregados de vigiar, debaixo da auctoridade do parlamento, a execução destas leis, e destas praticas de monopolio, que se chamava — policia dos vinhos.

« Foi no seculo XVIII que a liberdade da cultura da vinha, do commercio dos vinhos, da sua circulação de provincia a provincia em toda a França, assim como da sua exportação, por todos os portos do reino, não obstante os privilegios locaes, e particulares, que começou a encontrar partidarios, e a ser vivamente solicitada. Podem citar-se muitas protestações dos estados do Languedoc contra o decreto de 1731, que prohibia novas plantações de vinhas. A maior facilidade de transportes foi um estimulo natural para a producção. A paz de Utrecht acabava de abrir ao commercio de Bordeaux os mercados da Inglaterra, e da Hollanda, fechados pela guerra, e o consumo d'estes paizes crescia na razão do augmento de sua riqueza. Foi então necessario diminuir o rigor das prohibições. Declarou-se a guerra principalmente aos privilegios locaes, cujo effeito tendia menos ainda a impedir a exportação, do que a favorecer os vinhos de uma localidade á custa dos de outra, suscitando ao mesmo tempo uma infinidade de processos. Foi Turgot, que, pelo edicto de 1776, estabeleceu a completa liberdade do commercio dos vinhos, como havia estabelecido a dos trigos, fazendo desapparecer todo o systema de estorvos impotentes, e revelhos.

« O edicto de Turgot teve por effeito tornar a cultura da vinha a mais proveitosa de todas, apesar dos encargos, e impostos, de que ella se queixava estar acabrunhada. É pelo menos assim que Arthur Young a julgava, no fim de doze annos, notando já a tendencia das vinhas a invadir, em certas localidades, as terras do trigo, particularmente no Bourdelais. Desde então a maior facilidade das communicações, e abertura de consideraveis mercados no estrangeiro, deram á producção e commercio dos vinhos uma impulsão, como nunca teve em outro tempo. Póde julgar-se por este unico facto, em quanto que no seculo passado os productores do meio-dia solicitavam a liberdade do commercio, e a suppressão das alfandegas de provincia para provincia, hoje a sua ambição não tende a menos do que a supprimir as alfandegas de nação para nação. »

(*Histoire des classes agricoles en France, par C. Dareste de la Chavanne — 2.e ediction — cap. 10. Secção 2.ª Paris 1858.*)

O insigne escriptor de economia rural, Leonce de Lavergue, sobre este assumpto exprime-se deste modo:

« Debaixo do antigo regimen os proprietarios de vinhos dos arredores de Bordeaux entenderam, que protegeriam os seus productos, prohibindo nesta cidade o consumo de outro vinho, que não fosse o seu... Os vinhos do Languedoc não podiam descer o Garonna antes do S. Martinho... Estes, e outros factos, hoje incriveis, são testemunhados por Turgot, no preambulo do seu edicto de 1778, sobre a liberdade do commercio dos vinhos. »

(*Econ. Rural de França pag. 355. Paris 1860.*)

Na época em que se fundou a companhia, já tambem em Portugal se conheciam as verdadeiras doutrinas economicas. Abundam os documentos para comprovar esta asserção; limitar-me-hei a citar um de grande auctoridade, que se refere á instituição, de que se trata.

« Disto se conhece, que estes privilegios exclusivos, são sem duvida prisões da liberdade do commercio; e sendo evidentemente a maior liberdade possivel do commercio o unico meio de conciliar o interesse particular dos commerciantes, com o interesse commum dos proprietarios, e do estado, é certo que os privilegios exclusivos devem necessariamente produzir um ruinoso conflicto entre o interesse particular e o geral, que em logar de se auxiliarem mutuamente, tarde ou cedo se hão de destruir. »

Leem-se estas judiciosas observações na já citada *Memoria* sobre o estado da agricultura, e commercio dos vinhos do Alto-

Digitized by Google

Douro, premiada em 1782 com *Accessit*, pela Academia Real das Sciencias.

Mas se estas eram as idéas daquella época, ou o marquez de Pombal as desconhecia, ou as despresou?

Eis aqui o que a este respeito relata Scherer, alemão, auctor da excellente obra, que já citamos:

« O espirito superior de Pombal havia descoberto as causas da situação desesperada de Portugal: o despotismo espiritual de Roma, e o despotismo temporal de Inglaterra, a preguiça, a ignorancia, a hypocrisia, e o orgulho, que reinava em todas as classes, que esterilisava o trabalho, e produzia a miseria. Para remediar taes males eram talvez necessarias medidas radicaes, e a expulsão dos jesuitas, e as crueis humilhações inflingidas á nobreza, podem justificar-se. Mas Pombal não parou aqui; não se contentou de renovar a constituição, a legislação, e administração do paiz, e deixar ao tempo amadurecer a sua obra. Quiz que Portugal, de um só golpe, se tornasse livre, rico e poderoso, e isto como elle o entendia, por sua inspiração, e debaixo das suas ordens. Para isto era preciso suspender absolutamente os direitos, e actividade propria do individuo, era preciso, ainda, que cada portuguez não pensasse senão como Pombal, e lhe obedecesse como uma machina. A applicação de uma idéa tão insensata, tão contraria a natureza, e tão hostil á dignidade humana, deu em resultado o despotismo mais absoluto. »

Ainda que haja alguma exageração nas côres, o fundo deste quadro é verdadeiro Eu pude encontrar grande cópia de documentos officiaes relativos á instituição da companhia, e á sua continuação, até que foi extincta. Nesta importante collecção existem até as cartas, que o marquez, então conde de Oeiras, escrevia ao *Conservador*, e deputados da companhia. Nestes documentos, e com relação a esta instituição, reflecte o espirito deste grande homem, tal como o descreve o distincto historiador alemão.

O juizo que eu pude fazer ácerca dos fins da instituição da Companhia, manifestal-o-hei conscienciosamente, porém com bastante receio, porque deve sempre haver grande circumspecção em penetrar no dominio das intenções alheias, mesmo quando nos referimos aos actos da vida publica de qualquer funccionario, e mormente daquelle que levantou á sua memoria um monumento glorioso, e tão duradouro, como os seculos, que estão por vir.

Vejamos o que refere a historia, e a tradição. *Scherer*, que já citamos diz assim:

« Mas uma das creações mais violentas, e iniquas foi a companhia do commercio dos vinhos do Porto. Esta companhia obteve o incrivel privilegio de accaparar, por um preço minimo, os vinhos de todos os proprietarios das vinhas do alto Douro. Pombal fez-se nomear director com uma parte no producto da venda de cada pipa. »

O historiador inglez *C. Redding*, que tambem já citamos, affirma, que o marquez de Pombal vendia o seu vinho de Oeiras, para a companhia dos vinhos do Porto.

Nos documentos, que eu compulsei, encontram-se allusões a certas negociações secretas, de que era agente o deputado da companhia Pedrossen.

Todavia quer-me parecer, que não ha provas sufficientes, para faltar com a devida reverencia ás cinzas de tão illustre varão. — Mesmo durante a sua vida lhe foram feitas graves accusações desta natureza, as quaes elle destruiu triumphantemente.

Abramos pois sem a cegueira da paixão a historia do estabelecimento da companhia.

Nesta instituição ha o pensamento ostensivo, que se manifesta no preambulo do Alvará de 10 de setembro, que já transcrevemos; mas as razões, que ali se patenteam são apenas um véo, com que se vendam os verdadeiros intuitos. — Por um lado o marquez de Pombal, cego imitador dos actos de Colbert, entendeu, que a cultura e commercio dos vinhos do Douro, necessitavam de uma tutoria regulamentar, para attingirem ás proporções de uma grande prosperidade; por outro lado, desejando ardentemente emancipar-se do *poder temporal* da Inglaterra, dispoz as coisas para arrancar á feitoria ingleza a preponderancia, que ella tinha no commercio dos vinhos do Porto. A feitoria ingleza exercia o monopolio de facto, era preciso, para lh'o arrebatar, crear o monopolio de direito.

Presidiram, por tanto á instituição da companhia dois fins — *regulamentar* a producção e commercio dos vinhos do Porto

Digitized by Google

—e destruir radicalmente a preponderancia mercantil da feitoria ingleza.

Como os principios das verdadeiras doutrinas economicas davam já naquelle tempo radiante luz, e como a nação ingleza podia vingar-se dos atrevimentos do ministro de el-rei D. José, era mister envolver os fins occultos nas mais plausiveis apparencias; porém como o systema assentava em principios falsos, da sua execução manaram, desde logo, as suas inevitaveis e funestas consequencias.

As disposições regulamentares da cultura, e do commercio, interno e externo, dos vinhos, que não deviam passar de saudaveis conselhos, dictados por uma auctoridade benefica e paternal, converteram-se em durissimas prescripções, em instrumentos de terror e de vingança.

Os commerciantes portuguezes, que tinham as suas relações commerciaes estabelecidas para os portos do Brazil, foram os primeiros que sentiram os seus licitos interesses feridos, e esmagados pela mão de ferro da companhia. *Carregavam vinho adulterado*, era preciso punil-os deste attentado! Nas cartas, que o conde de Oeiras escrevia para os fundadores da companhia, claramente se indicam os verdadeiros motivos da perseguição, que astuciosamente aos ditos commerciantes se movia. Concedeu-se á companhia o exclusivo das quatro capitanias do Brazil; houve quem revelasse aos negociantes esta disposição, antes de se publicar o alvará, que a continha. Apressaram-se elles a carregar vinhos para o Brazil, e se elles conseguissem envial-os, naquelle anno, o exclusivo era inutil. Por este motivo tramou-se com as mais especiosas razões de utilidade publica a ruina dos carregadores portuguezes!

O descontentamento, que então se manifestou no Porto, foi logo declarado sedicioso.

A violencia que se fez aos estabelecimentos pios, prohibindo-se-lhes, que mutuassem os seus capitaes a particulares, a fim de entrarem com elles no fundo da companhia, as penas severissimas, com que a prohibição foi decretada, suscitou da parte dos administradores justas resistencias, que foram tambem taxadas de sediciosas.

A *meza do bem commum*, que era uma especie de associação dos *homens de negocio*, representando contra os prejuizos, que soffriam os carregadores dos vinhos para o Brazil, impedindo-se-lhes o seu trafico legal, e embargando-lhes os seus navios, foi por isso suspensa das suas funcções.

O exclusivo das tabernas, tolhendo a liberdade e os interesses dos que vendiam o vinho a retalho, não podia deixar de concitar os odios populares da cidade do Porto.

Tantas e tão pungentes violencias irritaram os animos, e os dispozeram para irromper em tumultuosas manifestações contra uma instituição, que tão avessamente se estreava, em contradicção das razões, que no seu preambulo se produziam.

Todavia, é de justiça confessar, que o conde de Oeiras empregou todos os meios brandos para destruir as resistencias, que a inauguração da companhia suscitava; porém como havia interesses licitos gravemente feridos, só a devida reparação d'elles é que podia applacar os animos. Mas em vez d'essa reparação ás admoestações seguiram-se as ameaças, e ás ameaças o exterminio, e ao exterminio as forcas!

Já duas vezes o Porto viu erguer o patibulo: então para os martyres da liberdade economica: mais tarde para martyrisar as victimas da liberdade politica!

O sangue de uns e outros não pede vingança, porque o sangue dos martyres é o rubor da aurora da paz e da civilisação, mas impõe á cidade do Porto, um dever que ella sabe comprehender e cumprir—que é pugnar com o braço e com a intelligencia, pelo completo triumpho de todas as liberdades.

Julgo que se lerá com interesse o que a este respeito do *levantamento do Porto* contra Jacome Ratton, na curiosissima obra que já mencionamos.

«Foi em consequencia d'este privilegio exclusivo, seguido de augmento de preço e qualidade arbitraria dos vinhos aquartilhados, que no principio houve uma certa agitação no povo baixo da cidade do Porto correndo em bando, e gritando—*abaixo a companhia*; mas sem commetterem nenhuma violencia, segundo me informaram pessoas de credito, quando estive n'aquella cidade no fim do anno de 1757, cuja agitação a que deram o nome de levantamento do Porto, foi logo applacada pelas sabias providencias do governador das armas,

Digitized by Google

João de Almada, que ao mesmo tempo fazia de chanceller da relação. Porém este acontecimento foi olhado na corte segundo as primeiras e indiscretas informações, como um levantamento formal; e logo se mandaram tropas e os dois Mascarenhas pae e filho, com todos os poderes sobre o civil e o militar. O desembargador filho, homem ambicioso de poder, e de caracter perverso, assumiu a si toda a auctoridade não obstante ter ido na qualidade de ajudante de seu pae, que tinha reputação de douto e bom; mas de edade avançada e doente. Encheu o tal filho de medo e afflicção a todos os moradores do Porto: andava com uma guarda de cavallaria atraz de si; abriu uma devassa, na qual mostrava todo o empenho de envolver pessoas graudas, para persuadir ao governo que tinha applacado uma rebelião formal; mas se implicou alguma era a opinião geral ser com falsidade. Houveram alguns individuos condemnados a pena ultima, e outros a açoites, etc.; fazendo-os primeiro andar pelas ruas em gargalheira, o que encheu aquella cidade de luto, e fez de uma insignificante agitação um caso de muito estrondo, com o fim de merecer premios, e os teve; porque chegando a verdade ao throno, foi o dito Mascarenhas filho enviado ao Rio de Janeiro, creio que no vice-reinado do marquez de Lavradio, como encarregado de uma grande commissão, a qual lhe seria ali participada pelo vice-rei; e este o encarregou de passar á ilha de Santa Catharina, e lá apromptar uma prisão digna de um homem que tinha abusado, em prejuizo dos povos, da auctoridade que o soberano lhe tinha conferido; o que elle promptamente cumpriu segundo a maldade do seu coração; e depois se lhe ordenou, que entrasse para ella, na qual jazeu, até que saiu pelo perdão geral, concedido na occasião da exaltação da rainha que Deus guarde ao throno. »

(*Record. de J. Ratton pog.* 229).

Como nos primeiros tempos da exportação dos vinhos do Porto para Inglaterra, não havia entre este paiz e aquella cidade, relações mercantis, estabeleceram os commerciantes britannicos no Porto os seus commissarios ou feitores. Muitos d'estes converteram-se depois em negociantes, formando todos entre si uma especie de associação, que se denominou *Feitoria*. Era contra esta corporação, que principalmente se dirigia a patriotica solicitude do marquez de Pombal; portanto mal se installou a companhia, foi logo commettida a Martinho de Mello, e Castro, uma procuração, em que se lhe conferiam poderes illimitados, para tratar todos os negocios da mesma companhia em toda a Grã-Bretanha, junto de cuja corte occupava o cargo de enviado extraordinario de Portugal. Deram-se instrucções á companhia, para que se entendesse directamente com Martinho de Mello, e seguisse as indicações que por elle lhe fossem feitas.

Martinho de Mello era homem de idéas elevadas, e de grande energia de vontade. A sua principal missão consistia em minar, na propria Inglaterra, a ruina da Feitoria. Para este effeito contractou directamente com o governo britannico o fornecimento de vinho para as suas esquadras, e relacionou-se com os primeiros commerciantes de vinhos das praças inglezas, insinuando, para o bom exito de todas estas negociações, a necessidade de pôr termo ás sophisticações do vinho do Porto operadas pela reprehensivel ambição de immoderadas ganancias da Feitoria, ambição, que terminaria pelo completo descredito dos vinhos, e do commercio que d'elles se fazia, com reciprocas vantagens dos dois paizes estreitamente alliados.

A vista aguda do governo inglez penetrava atravez do vêo, com que o marquez de Pombal encobria os seus verdadeiros designios e não deixou de enviar instrucções ao seu ministro em Lisboa, para que reclamasse contra os vexames, que se preparavam contra os negociantes residentes no Porto; todavia, como presistiam as desintelligencias com a França e como o marquez de Pombal argumentava com o tratado de Methueu, que os inglezes achavam assás vantajoso, para a extracção dos seus lanificios, para Portugal, a feitoria ingleza sujeitou-se ás prepotencias que a companhia, indirectamente, sobre ella começou desde logo a exercer.

Alguns negociantes e commissarios portuguezes, haviam feito avultadas compras de vinho no Douro, por conta de commerciantes inglezes; porém como se houvesse contratado por Martinho de Mello o fornecimento das esquadras britannicas, e a companhia, que acabava de erigir-se, não tivesse generos, para satisfazer as condições do contracto, recorreu-se ao ardiloso pretexto de declarar os negociantes, e

Digitized by Google

commissarios portuguezes, *accaparadores e atravessadores*, embargando-se-lhes o vinho, de que a companhia se apoderou, para mandar por sua conta para Inglaterra!

Espesinhado assim o commercio, vejamos agora como foi tratada a lavoira.

O § 29.º do alvará da instituição da companhia, principia assim: «Para que os lavradores de vinhos, e compradores d'elles se possam reger sobre principios certos, sem que a lavoira pretenda tirar lucros prejudiciaes ao commercio, nem o commercio no barateio das compras do genero possa arruinar a lavoira: pagará a companhia, etc.» Seguem-se as taxas dos preços, d'este modo:

		Pipas
Vinho de embarque colhido no districto da demarcação	1.ª qualidade até...	30$000
	2.ª qualidade até...	25$000
Vinho de ramo colhido fóra da demarcação do vinho de embarque	Do Porto até Arnellas..	4$000
	De Arnellas rte Bayão.	5$000
	De Ansede, e seu districto.....	6$000
	De Barqueiros, Mezão Frio, Baraó e Penajoya.....	8$000
	De Cima-Douro fora da demarcação	12$000

Ora a companhia, assenhoreando-se de todos os vinhos, que se produziam nas duas margens do Douro, e que se podiam navegar, rio abaixo, com toda a facilidade, pelos preços taxados, escogitou depois o exclusivo da agua-ardente, para dispor tambem pelos preços que lhe conviessem dos vinhos restantes das tres provincias da norte, Beira, Minho e Traz-os-Montes.

No Porto estabeleceu-se a chamada *mesa* da administração da companhia, á qual deviam ser dirigidos com carta de guia todos os vinhos, que se embarcassem para o Porto, qualquer que fosse a sua procedencia. A mesa procedia á prova, qualificação, e separação d'aquelles vinhos, para serem consumidos nas tavernas do Porto, ou para serem exportados para a Europa, ou para o Brazil.

Bem se vê, que a companhia, tomando pelos preços taxados todos os vinhos, procederia á qualificação, e separação d'elles como mais conviesse aos seus interesses. Assim escolhia dentro, e fóra da demarcação lotava e misturava á sua vontade, porque segundo as determinações do § 35 do alvará, que a fundou, *ninguem podia fiscalisar os seus actos*.

Ficou apenas permittida aos commerciantes a carregação para os portos da Europa, dos vinhos que ella não queria, para navegar, ou empatar nos seus armazens, acontecendo quasi sempre, que os commerciantes, não encontrando vinho nas mãos dos productores, tinham de os comprar á companhia por altos preços.

Eis aqui como se estabeleceu o senhorio feudal da companhia, sobre a lavoira de vinhos do norte de Portugal.

E como já observei, devendo as prescripções regulamentares da industria da producção, e commercio dos vinhos, constituir apenas um compendio de regras, e preceitos, impostos aos viticultores, e negociantes pela auctoridade da razão, e da experiencia, o alvará de 10 de setembro e a legislação consecutiva era uma carta feudal, que supprimia todos os direitos civis, todos os foros municipaes das tres provincias do norte, armando os seus executores de vara de ferro, para suppliciar todos os que transgredissem as suas tyrannicas disposições.

Quem plantasse novas vinhas — quem vendimasse antes do praso marcado annualmente — quem misturasse as uvas brancas com as pretas — quem estrumasse as vinhas — quem lançasse no vinho baga de sabugueiro — quem lotasse o vinho de ramo com o de embarque — quem vendesse maior quantidade de vinho, ou por maior preço do que o taxado — quem fabricasse aguardente para vender — que lhe acontecia? Era processado, por uma simples *denuncia que se mandava tomar em segredo* (alvará de 16 de janeiro de 1768), preso — os seus vinhos, e vasilhas arrematados, em beneficio do denunciante, e da companhia, e degradado para Angola por dez annos, sendo nobre, e sendo peão tambem por dez annos condemnado á grilheta (alvará de 16 de novembro de 1771.)

De que modo a instituição da companhia alcançou os principaes intuitos da sua creação, está authenticamente demonstrado desde 1756 até 1771, isto é durante os primeiros quinze annos da sua existencia, pelo conteudo, no preambulo do referido alvará de 16 de novembro de 1771, que diz assim:

«Eu el-rei, faço saber: Que eu tive plena informação, de que todas as paternaes, e successivas providencias, com que, desde a instituição de 10 de setembro de 1756, tenho occorrido á conservação da agricultura das vinhas do alto Douro, e

Digitized by Google

do commercio das importantes producções d'ellas... não tem até agora bastantemente domado a obstinada ingratidão, e a perniciosa contumacia, com que alguns dos agricultores, e administradores das referidas vinhas... se tem atrevido a perturbar a observancia de todas as referidas leis...»

Os resultados d'estas severissimas penas, contra os que commettiam os horrorosos attentados de estrumar as vinhas, ou misturar o vinho de ramo com o de embarque, estão egualmente patentes, com relação ao periodo que decorre de **1771**, até **1802**, no preambulo do alvará d'este ultimo anno, que diz:

«Eu, o principe regente, faço saber: Que havendo-me representado a junta da administração da companhia geral da agricultura das vinhas do alto Douro, que por uma parte o descredito, a que tem chegado os vinhos legaes de embarque, do mesmo alto Douro, de sorte que os da colheita do anno de **1800** se achavam estagnados em Inglaterra, sem consumo pela sua inferioridade, proveniente das enormes introducções, que se fizeram n'estes ultimos annos, de vinho de ramo, nos de embarque, sem que tenham sido bastantes, nem o respeito das leis, nem o temor das penas, e nem o verdadeiro e solido interesse dos lavradores do mesmo vinho de embarque, para cohibir, e reportar a inveterada contumacia da introducção, e mistura dos vinhos inferiores, com os de superior qualidade...»

É certo que os rigores d'este alvará não domaram a tal contumacia, até á extincção da companhia; e por conseguinte os fins da sua instituição, que consistiam na conservação da pureza é genuidade dos vinhos do Douro, nunca se alcançaram.

A conquista d'este vellocino nunca se effectuou, nem podia effectuar, porque o imperio das leis economicas póde suspender-se, mas não destruir-se. Estas leis são eternas, e providenciaes, como as leis cosmologicas, porque se governa o universo. As trangressões das leis da companhia eram os actos da liberdade, que opprimida, reagia incessantemente contra os que pretendiam encadea-la.

O conde de Mollien formula em uma simples sentença a theoria fundamental de todas as industrias «*A industria mais habil*, diz elle, *é a que mais poupa o dinheiro dos consumidores.*»

A companhia, entidade desnecessaria, e economicamente absurda, estava collocada entre o productor, e o consumidor, para os explorar a ambos. Em uma carta do marquez de Pombal, que eu não pude ainda encontrar, mas que vejo citada na douta memoria que nos deixou o sr. Gyrão (visconde de Villarinho de S. Romão), intitulada «*Memoria Historica e Analytica sobre a companhia dos vinhos.*»

«*O meu systema é que os inglezes levem o vinho todo do Douro, até á ultima pipa, e que o bebam bem caro.*»

Compare-se este systema com a maxima do conde Mollien!

Se ao menos essa carestia revertesse em beneficio da lavoira do Douro, não era bom, porque provinha de um desequilibrio economico, provocado artificialmente; mas cercear, pela taxa dos preços, os interesses dos productores, e dictar a lei do mercado, com prejuizo dos consumidores; e tudo isto para sustentar uma industria parasita, e locupletar uma entidade anomala; foi na verdade um erro, que sómente se póde desculpar pela grandeza do homem, que o commetteu.

E não se diga que faltou quem n'aquelles tempos proclamasse as boas doutrinas e mostrasse a confirmação nos factos, que accusavam a instituição da companhia. Eis-aqui o que se lê na Memoria, que já notei, publicada em **1782**:

«Estas instituições, muitas leis que a respeito d'ellas se tem promulgado, muitos avisos, decretos e reaes resoluções particulares, muitas pessoas, e muitas casas, arruinadas, e vinte e seis annos, que tem passado de pratica, e observação não tem sido bastantes para se aperfeiçoar este negocio, em completa vantagem da lavoira, e do commercio.»

«Não se propoz ella (a companhia) ao augmento da producção, e adiantamento da lavoira, antes pelo contrario lhe preparava o mais forte grilhão, para não poder adiantar-se.»

Mas sobre os testemunhos, que tenho offerecido para julgamento da companhia ha um, que não está sujeito ás paixões humanas, porque é proferido pela verdade dos factos, expressos na imparcialidade dos dados estatisticos.

Digitized by Google

EXPORTAÇÃO DE VINHOS DO DOURO PELA BARRA DO PORTO

Nos tres decennios anteriores á fundação da companhia

		Medias
1728-1737	pipas.....	19.234
1738-1747	»	18.556
1748-1758	»	15.967
		17.919

Nos tres decennios posteriores á fundação da companhia

		Medias
1758-1767	pipas.....	19.388
1768-1777	»	22.143
1778-1787	»	24.356
		21.926

Mostra-se que nos 30 annos consecutivos ao estabelecimento da companhia a exportação augmentou em media annual 4.043 pipas.

Para explicar plausivelmente este incremento, sem recorrer á influencia da legislação especial, temos as seguintes causas:

1.° Desenvolvimento da riqueza e população da Inglaterra;

2.° A guerra chamada dos *sete annos*;

3.ª A progressiva elevação dos direitos na Inglaterra sobre os vinhos francezes.

Até 1762 pagavam os vinhos francezes na entrada dos portos de Inglaterra 59 libras por pipa; d'esta época em diante o direito foi elevado a 67 libras, isto é, mais 8 libras por pipa.

É patente que, concedendo, como não póde deixar de conceder-se, a cada uma das tres causas, acção efficiente sobre o augmento da exportação, que se observa nos tres decennios, posteriores á fundação da companhia, a influencia d'esta annulla-se completamente, e póde, sem receio de errar, asseverar-se que foi negativa.

Desde 1788 a exportação dos vinhos do Porto cresceu rapidamente. A causa d'este crescimento é obvia, porque ninguem deixará de a ver na revolução franceza, e no systema continental de Napoleão I. Todavia, se os adoradores da antiga companhia quizerem attribuir á efficacia dos seus exclusivos este facto, achar-se-hão em graves difficuldades para explicar a rapida suspensão de tão lisongeiros effeitos, depois que em 1815 se firmou a paz geral. (Vide o mappa indicado.)

O excessivo incremento da exportação durante os acontecimentos extraordinarios de que foi theatro a Europa, nos ultimos annos do seculo passado, e nos primeiros do actual, se outras provas faltassem, bastaria para demonstrar, quando menos, a completa inutilidade da companhia; porquanto, em tempos normaes, serviam os seus regulamentos sómente para estorvar o livre movimento da cultura, e commercio dos vinhos do Douro; e nos tempos extraordinarios foi precisa a suspensão d'esses regulamentos para satisfazer as exigencias da exportação, que excedia em muitos milhares de pipas a quantidade produzida na area da demarcação.

Até 1788 vigorou a demarcação primitiva, em que se arrolavam annualmente entre 30 a 35 mil pipas, sujeitas ás provas, e cortes, afim de produzir, *a esterilidade artificial*. Para conter a producção n'estes limites, e para conspurcar a pureza e genuinidade dos vinhos, de que dependia o florecimento do *commercio de especialidade*, segundo a phrase do sr. Affonso Botelho, é que se mandaram arrancar as vinhas do Valle de Jugueiros, cuja perda foi então avaliada em *quatrocentos mil cruzados!* é que se tiravam as devassas, é que se mandavam as alçadas, se exterminavam, e degradavam para Angola os lavradores do Douro!

Dentro de um anno mudou tudo de face. Incluiram-se na demarcação os vinhos, que no anno anterior arruinavam a pureza e genuinidade dos privilegiados, e permittiu-se a replantação das vinhas, que haviam sido mandadas arrancar. O arrolamento das novidades do Douro duplicou; em 1803 arrolaram-se 73:430 pipas!

Aqui se revelam os fundamentos da verdade, da justiça, da razão e da conveniencia, em que assentavam os principios do alvará de 10 de setembro de 1756.

A instituição da companhia fecharia o circulo da sua odiosa existencia, na memoravel época de 1820, se um nome respeitavel não a escudasse. Foi o seu secretario Borges Carneiro, que aparou os golpes, que ainda a fizeram estremecer profundamente, e que lhe amputaram alguns dos seus mais perniciosos ramos. Todavia a carta de lei de 17 de maio de 1822 não passou de um expediente, que desagradou, tanto aos interessados nos antigos monopolios, como aos sectarios do regimen liberal. Logo que o governo absoluto se

Digitized by Google

restabeleceu, a companhia foi investida das suas regalias.

Em 1834 a companhia estava exangue; as perdas que soffrera, e principalmente a destruição dos armazens de Villa Nova de Gaya, eram irreparaveis. Além d'isto a sua condemnação estava decretada na região dos principios liberaes. O decreto com força de lei, de 30 de maio de 1834 não foi mais do que o annuncio da quéda d'aquelle colosso, que já todos viam lançado por terra. Sanccionou-se o principio da liberdade do commercio, mas não completamente, pelo lado fiscal, porque se impoz o elevado direito de 12$000 réis sobre cada pipa de vinho, que se exportasse pela foz do Douro.

Resumindo o meu discurso, persuado-me que tenho demonstrado, sem receio de seria contestação:

1.° Que a fundação da cultura, e commercio dos vinhos do Douro é um facto anterior á instituição da companhia;

2.° Que os principios, que presidiram á sua organisação, já n'esse tempo corriam em descredito, dentro e fóra do paiz;

3.° Que as razões, expressadas no preambulo do alvará de 10 de setembro de 1756, não foram as que actuaram no animo do marquez de Pombal; mas sim o seu afferro ás falsas doutrinas da *regulamentação*, e o pensamento reservado de destruir a preponderancia mercantil da da feitoria ingleza;

4.° Finalmente que o imperio da companhia, além de odioso e iniquo, foi completamente inutil, e a assás prejudicial aos interesses da lavoira, e da exportação dos vinhos do Douro.

IV

Regimen da liberdade — Tendencias para o antigo systema.—Reorganisação da companhia, com o subsidio de 150 contos de réis.—Reforma da legislação especial dos vinhos do Douro.

> Les terres ne son point cultivées en raison de leur fertilité, mais en raison de leur liberté.
> *Montesquieu, Esprit des Lois.*

Em 24 de setembro de 1834 foi apresentado á camara dos deputados um projecto de lei, tendente a diminuir os direitos de saida, estabelecidos pelo decreto com força de lei, que aboliu a antiga companhia, sobre os vinhos exportados pela barra do Porto. No relatorio desse projecto consignam-se as seguintes idéas, com relação aos principios fundamentaes d'aquella instituição:

«Mas estas medidas e providencias, tantas e tão variadas, que formam grossos volumes, ou por filhas de circumstancias, e interesses de momento, ou por nimiamente directas, não produziram os louvaveis resultados, que o patriotico ministerio do marquez de Pombal tivera em vista. Os governos, em regra, devem limitar-se a providencias indirectas, e não descer a miudos detalhes, nem tentar, como conduzir pela mão, os lavradores e commerciantes; remover obstaculos, franquiar, e aplanar os caminhos á industria, em toda a sua extensão, e parar aqui; eis o que tão sómente lhes compete fazer.»

Dois cavalheiros distinctos, muito illustrados, grandes lavradores de vinhos do Douro, e que de seus nomes deixaram honrosa memoria, foram os signatarios do documento, que acabamos de transcrever. Os senhores Antonio Pereira Carneiro Canavarro e Macario de Castro, eram certamente, no que assim escreveram, os representantes da opinião geral dos lavradores intelligentes do Douro. A extincção da companhia foi, portanto, bem recebida n'aquelle paiz, e saudados os verdadeiros principios da sciencia economica.

Em uma representação dirigida á camara dos deputados, pela associação commercial do Porto, com data de 22 de janeiro de 1836, lê-se o seguinte periodo:

«Antes da extincção da companhia dos vinhos do alto Douro, sendo os vinhos exportados para a Grã Bretanha taxados com o imposto de bilhetes de qualificação, além dos direitos de exportação, montando a 26$000 réis, a sua exportação chegava apenas a 20:000 pipas por anno; desde a reducção d'este direito, que ficou pelo decreto de 30 de maio de 1834 fixado em 12$000 réis, ella tem progressivamente augmentado; já no anno passado chegou a 31:000 pipas.»

Vê-se que a respeitavel Associação Commercial do Porto testemunhou os beneficos resultados do regimen da liberdade, até á data da sua representação.

Em 1837 os administradores da companhia dos vinhos do Porto representantes dos antigos accionistas da companhia extincta, pediram ás côrtes uma moratoria.

Os despojos da antiga companhia eram

Digitized by Google

ainda muito valiosos, só o governo devia-lhe mais de mil contos de réis. D'este centro principiaram a partir as tentativas, para a reorganisação d'aquella companhia.

Na camara electiva, em sessão de 2 de janeiro de 1838, apresentou-se um projecto de lei, assignado por 40 deputados, pedindo a referida reorganisação, assente sobre bases menos conformes aos bons principios, mas até certo ponto rasoaveis. Commettia-se á nova companhia o processo da qualificação dos vinhos, concedia-se-lhe o exclusivo das aguas-ardentes, e da barra, para o vinho de 1.ª qualidade; mas extinguia-se a demarcação, e impunha-se á mesma companhia a obrigação de comprar todo o vinho separado, que não tivesse comprador.

A carta de lei de 7 de abril de 1838 tendo origem n'aquelle projecto, restabeleceu em parte a antiga companhia confiando-lhe unicamente as attribuições necessarias para a qualificação dos vinhos, e passar guias de embarque aos vinhos qualificados.

A commissão especial de vinhos da camara electiva apresentou, em sessão de 5 de maio de 1839, um projecto de lei, para a completa reorganisação da companhia. É o primeiro documento official, que, desde 1834, encontrei, ponderando o *lastimoso estado* da lavoira e commercio dos vinhos do Douro. Concedia-se á companhia o exclusivo das aguas-ardentes, como base fundamental da sua rehabilitação.

Em 18 de julho de 1840 foi lido na camara dos deputados um vasto projecto de lei, em virtude do qual se propunha a creação de um banco protector da lavoira, nas tres provincias do Minho, Beira, e Traz-os-Montes, intitulado «Banco agricola commercial do Douro.» Afastava-se dos bons principios impondo a este estabelecimento a obrigação de comprar todo o vinho, que o commercio não tomasse, por preços determinados, e concedendo-lhe um monopolio sobre a venda forçada da agua-ardente, que elle deveria fabricar de vinhos comprados tambem a preço certo. É um erro gravissimo suppor, que um banco qualquer póde tomar sobre si o encargo de consumir qualquer genero. Auxiliar o desenvolvimento das condições geraes da producção, distribuição e consumo das riquezas, é o unico intuito salutar d'estes estabelecimentos.

A commissão especial de vinhos, com data de 29 de agosto de 1842, apresentou á camara dos deputados um projecto de lei no sentido da reorganisação da antiga companhia. N'aquella época era quasi geral a opinião da necessidade do restabelecimento d'esta corporação; divergiam comtudo os pareceres ácerca dos encargos que se lhe deviam de impôr, e do modo como esses encargos teriam de ser compensados. Em dois campos se estremaram a final os votos; — uns queriam conceder-lhe um subsidio do 150 contos de réis, deduzidos do producto dos direitos, que pagassem os vinhos exportados, impondo-lhe a obrigação d'ella comprar, no districto da demarcação 20:000 pipas de vinho da 2.ª e 3.ª qualidade, a preço de 16$000 réis o da 2.ª, e de 12$000 réis o da 3.ª; — outros optavam pela concessão de um exclusivo de aguas-ardentes, que o commercio interno, e externo dos vinhos, seria obrigado a comprar-lhe com um lucro liquido de 20 %.

Este ultimo parecer era o mais popular no Douro, mas o primeiro é que foi sanccionado pela carta de lei de 21 de abril de 1843.

Fazendo justiça á pureza das intenções de todos os que cooperaram para que se adoptasse esta medida, é forçoso confessar, que ella, bem longe de fomentar os verdadeiros interesses da lavoira do Douro, concorreu poderosamente para os comprometter. Pozeram-se de parte os sãos principios das sciencias economicas, para attender aos exagerados queixumes de uns, e para condescender com as sem-razões de outros.

A nova companhia tomou sobre si o encargo de comprar 20:000 pipas de vinho no districto da demarcação, que vendia nas tavernas do Porto, pela maior parte, mas se a Companhia empregava na compra, tomando a media dos dois preços, porque ora obrigada a comprar, 280:000$000 réis, recebendo ella o subsidio de 150:000$000 réis, está claro, que não despendia mais de 6$500 réis em pipa. Vê-se pois, que não podendo os particulares fazer-lhe concorrencia, obteve a companhia, de facto, o exclusivo das tavernas do Porto; e ainda o dos mercados de fóra da Europa, porque os particulares não podiam competir com ella. Perderam, portanto os vinhos de 2.ª e 3.ª qualidade do Douro os seus mercados, que a companhia avassallou.

Mas que cegueira! Os vinhos do Douro

Digitized by Google

consumidos dentro das barreiras do Porto, pagavam 4$800 réis de imposto, sobre cada pipa, e os que se exportassem para a Europa 12$000. Era do producto d'estes direitos, que se deduzia o subsidio dos 150 contos, que habilitava a companhia á compra forçada de 20:000 pipas nos limites da demarcação. A operação reduzia-se aos termos seguintes: os vinhos da demarcação, e principalmente os finos, pagavam no Porto 150 contos de réis, que eram entregues á companhia, para vir comprar ao Douro dos mesmos vinhos, uma quantidade sufficiente para obstruir os unicos mercados, a que elles os podiam mandar!

Por effeito d'esta lei eram levados pela companhia ás tavernas do Porto, vinhos de fóra da demarcação, que nunca lá iriam. Os colheiteiros limitrophes da demarcação introduziam, antes do arrolamento, grande quantidade de vinhos exteriores, que depois arrolavam, e recebiam os beneficios do rateio, e da compra forçada. Eu conheci, perto de Villa Real uma propriedade, que produzia 18 a 20 pipas, em cuja adega se introduziam annualmente, para mais de 200 pipas de vinho de fóra da demarcação. Este inevitavel contrabando augmentava consideravelmente a cifra do arrolamento, de sorte que das 20:000 pipas que a companhia era obrigada a comprar, dentro da demarcação, pelo menos um terço, era vinho produzido fóra d'ella.

Eis-aqui o resultado das *regulamentações;* convertem-se em instrumentos de morte contra as industrias, que com ellas se pretendem proteger.

E era assim, porque dizendo-se, n'aquelle tempo, como ainda hoje se diz, que a lavoira do Douro, precisa de medidas excepcionaes, que protejam a especialidade dos seus productos, foram pela reorganisação da companhia sacrificados os vinhos finos, para proporcionar um beneficio imaginario aos vinhos ordinarios.

Pois não era mais racional, e logico diminuir 6$000 réis nos direitos (12$000 réis) que os vinhos puros de embarque pagavam, do que entregar os mesmos 6$000 réis á companhia, para ella vir comprar os vinhos ordinarios?

Mas emfim a nova companhia surgiu ao brado dos que invocavam os manes da antiga, e presidiu, durante o periodo de nove annos aos destinos do Douro.

Mas o Douro peorou!

Eu residi em Villa-Real, desde 1842, até 1851, e ainda nos meus ouvidos resoam os alaridos dos lavradores do Douro contra a nova companhia.

Em 1848 tive a honra de ser eleito, a primeira vez, deputado a cortes, pela provincia de Tras-os-Montes. Este cargo impunha-me o dever de estudar a questão do Douro, que então se agitava calorosamente. Menos versado, ou para fallar com franqueza e verdade, quasi alheio aos principios geraes das sciencias economicas, examinei aquella questão á luz da localidade, penetrando-me do convencimento, de que a carta de lei de 21 de abril de 1843 precisava de uma completa reformação.

As camaras do Douro, e todos os interessados recorreram ao governo, e ás camaras legislativas, pedindo nos termos mais energicos um remedio, que salvasse aquelle paiz.

O governo mandou abrir um inquerito no conselho de estado ao qual foram remettidas todas as representações, projectos, e esclarecimentos, que se poderam colligir sobre a questão do Douro.

Eu tive tambem a honra de ser convidado, e ouvido pelo conselho de estado, a cuja sessão presidia, por essa occasião, o sr. duque de Palmella, sendo relator o sr. patriarcha, Guilherme Henriques de Carvalho, que no fim da sessão disse o seguinte:

«Eu tenho na minha vida academica, e na minha vida publica estudado muitas questões, difficeis, e intrincadas; mas confesso sinceramente que esta questão do Douro é superior á minha intelligencia, não para a resolver, a contento dos povos do Douro, porque isso me parece impossivel, mas ao menos para a expôr com methodo, e clareza. São tão varias as opiniões das camaras do Douro, são tão encontrados os pareceres das pessoas, que podem ter voto na materia, são tão confusos, e contradictorios os factos, que se adduzem pro, e contra o que cada um quer provar, que eu declino de mim este encargo, que não posso supportar.»

O conselho de estado creio que seguiu o exemplo do seu respeitavel relator, porque nunca vi parecer que elle désse sobre o resultado do inquerito.

Refiro-me á historia d'aquelle tempo, afim de registrar, e fazer bem salientes os resultados da reorganisação da companhia.

E como continuassem os divergentes

Digitized by Google

clamores do Douro, ao encerrar a sessão legislativa de 1849, fui eu d'aqui encarregado pelo governo, de promover um accordo, entre os principaes lavradores d'aquelle paiz, e para esse effeito dirigi-me ao sr. Antonio Teixeira, de Lamego, que então era digno presidente da associação dos lavradores do Douro. Compareci no dia aprasado, na Regoa, e suspeitando-se que eu era agente da companhia, seria apupado e insultado, se não fossem os bons officios do sr. Camillo de Macedo. Logo que se apasiguaram as suspeitas de que eu não era instrumento da companhia, fui obsequiosamente tratado, e nomeado para fazer parte de uma commissão, que em Villa Real se reuniu, e que elaborou um projecto, que correu impresso. Insisto ainda na exposição destes factos, para que se note bem o espirito de indisposição, que no Douro se manifestava contra a companhia rehabilitada para salvar a cultura e commercio de seus vinhos dos tremendos effeitos do systema da liberdade, que só esteve em acção por tres annos.

De 1850 para 1851, o apparecimento do funesto *oidium* nas vinhas da Madeira, e de França, poz de aviso os commerciantes de vinhos, ao que correspondeu a grande procura, e a rapida elevação nos preços dos vinhos, e aguas-ardentes do Douro. N'este paiz, como em todos os que são productores de vinhos, os maiores soffrimentos procedem sempre das crises da abundancia, e não das da escassez.

O decreto com força de lei de 11 de outubro de 1852 veio marcar uma nova epoca nos annaes do Douro, retirando o subsidio de 150 contos á companhia, e revogando todas as disposições da carta de lei de 21 de abril de 1843, que não diziam respeito á demarcação, arrolamentos, provas, e exclusivo da barra, que ficaram em vigor. Voltou portanto o paiz do Douro á situação, em que o havia collocado a carta de lei de 21 de abril de 1838.

Manifesta-se pois, que no periodo, que decorre de 30 de maio de 1834, até 11 de outubro de 1852, isto é, no praso de 18 annos, vigoraram os seguintes systemas:

De 30 de maio a 21 de abril de 1838, o systema da liberdade, incompleto, pela forte imposição de 12$000 réis, por pipa, que saisse a barra do Porto.

De 21 de abril de 1838 a 21 de abril de 1843, o systema da *regulamentação* com arrolamentos, provas, guias de embarque, etc., etc.

De 21 de abril de 1843 a 11 de outubro de 1852, o systema restrictivo, e protector, mediante o subsidio de 150 contos de réis, concedido á companhia reorganisada, para compra de 20:000 pipas de vinho da 2.ª e 3.ª qualidade, no districto da demarcação.

Estes tres systemas, em quanto á exportação, produziram os seguintes resultados:

		Exportação media, annual.
1.º Periodo	1835 1836 1837	..... 32:512 pipas.
2.º Periodo	1838 1839 1840 1841 1842	..... 31:631 pipas.
3.º Periodo	1843 1844 1845 1846 1847 1848 1849 1850 1851 1852	..... 33:186 pipas.

Em face dos resultados estatisticos, que são os que exprimem a verdade, as differenças, que se apresentam com relação a cada um dos systemas, não dão margem para se firmar juizo seguro, ácerca de cada um d'elles, e muito menos sobre o systema da liberdade, que durou unicamente por tres annos.

Comprehendendo todos os factos essenciaes da historia da agricultura, e commercio dos vinhos do Douro, desde 1678 até 1852, o que verdadeiramente se póde concluir é que estes dois ramos de industria, o da cultura, e o do commercio, no longo periodo de 184 annos, devem a sua existencia unicamente ás leis geraes, que regulam a producção, distribuição, e consumo das riquezas. Correndo a varia fortuna de todas as industrias humanas, affrontando umas vezes a prepotente e insensata intervenção da auctoridade publica, supportando outrasas adversidades provenientes da ordem natural das coisas; viveram da sua força intrinseca e segui-

Digitized by Google

ram a sua marcha atravez dos tempos, como o viajante, que sente contrariada, ou favorecida a sua jornada, pelas causas externas, cuja acção não póde dominar, mas que não pára, e vae sempre avante, impellido pelo pensamento das suas conveniencias, ou das suas necessidades.

V

Dormitações do sr. Affonso Botelho

Qui volvit lapidem, revertetur ad eum.
(Proverb. cap. 26. v. 27.)

Quando se discute uma questão sem referencia a pessoas determinadas, póde qualquer contendor accusar os seus adversarios de ignorantes dos verdadeiros principios, e de factos sobre que versa a controversia, sem faltar ás conveniencias, que se costumam, e devem respeitar.

Não direi, que o sr. Affonso Botelho faltou a essas conveniencias, mas a verdade é que no seu escripto muitas vezes não as guarda a meu respeito. Não usarei da mesma linguagem, até porque estou convencido que s. ex.ª tomou tanto a peito a questão, e fatigou por tal fórma o seu espirito, que no meio das suas lucubrações, apertado pelo somno, e sem largar a penna foi escrevendo e dormitando.

Ha todavia um facto, a que eu não acho explicação. Estava eu doente e torturado por crueis dôres rheumaticas, o que me impedia de occupar o meu logar na camara electiva.

Não obstante isto, o sr. Affonso Botelho, sabendo que eu lhe não podia ali responder e não respeitando a minha ausencia, nem as tristes immunidades de estado, que a motivava, dirigiu-se violentamente á minha insignificante pessoa, no recinto da camara, em que tinha assento, olhando para a minha cadeira que estava desoccupada!

Parece-me que então não dormitava.

Entro n'estas explicações um pouco alheias do assumpto, para que se conheça os justos motivos, que me instigam a ser menos indulgente com as vaidades do meu illustre adversario.

Mas effectivamente o sr. Affonso Botelho dormitava, quando por um acto de modestia se julgou arvorado em doutor da lei, que elle proprio desconhecia.

Pois diga-me s. ex.ª as serranias do Douro já estavam roteadas antes da instituição da companhia, ou rotearam-se posteriormente? Ora, se o alvará de 10 de setembro, que estabeleceu o tal *systema de commercio exclusivo da especialidade da producção, que a natureza concedeu áquellas aridas serranias*, prohibia com penas severas a plantação de novas vinhas, e para isso mandou demarcar os terrenos já cultivados, como é que esse systema se fundou *para animar os cultivadores a emprehenderem as enormes despezas, que demandava a arroteação, e cultura da vinha n'aquellas penedias?*

Ha muita gente no Douro, e fóra do Douro, que não póde ter conhecimento, nem das leis, nem dos fins da sua promulgação. Com que intuito desfigura o sr. Affonso Botelho os factos? Será para illudir os incautos?

O paiz do Douro estava inculto, e o marquez de Pombal, para colonisar aquellas serranias, convidou colonos, e concedeu-lhes certos privilegios, e entre estes o exclusivo da barra do Porto, para os animar a tão rude empreza. Estes são os cantares do sr. Affonso Botelho.

O paiz do Douro estava já roteado, e plantado de vinhas; o commercio dos vinhos que ellas produziam achava-se estabelecido; já em 1728, isto é, vinte e oito annos antes da fundação da companhia, se haviam exportado do Douro, só n'aquelle anno pela barra do Porto, 25.000 pipas de vinho. O marquez de Pombal, quando instituiu a companhia, prohibiu novas plantações; pouco tempo depois mandou arrancar as vinhas do Valle de Jugueiros. Estes é que são os factos, esta é que é a verdade.

Dormita, ou não dormita o sr. Affonso Botelho?

Inquestionavelmente, só a dormitar è que se póde escrever, que as urzes, e as penedias produzissem milhares de pipas de vinho, com que se alimentava o commercio, que o proprio sr. Affonso Botelho confessa havia *prosperado gradualmente*, antes da creação da companhia.

Quer o sr. Affonso Botelho corroborar os argumentos a favor da necessidade do exclusivo da barra do Porto, com a espantosa despeza do grangeio do vinho fino do Douro. *Sóbe*, diz s. ex.ª, *á quantia de réis* 36$000, *por pipa, o primeiro custo d'uma pipa de vinho fino.* Se o douto expositor da economia vinicola do Douro, lê-se mais e fallasse menos, não viria trazer, como facto excepcional, o despendioso grangeio

Digitized by Google

dos vinhos da sua terra, quando os de Medoc, em França, excedem muito aquelle custo; por quanto, sem a addição de dois almudes de aguardente, até á envasilhação, fica uma pipa de vinho fino de Medoc, por 45$000 réis!

O Medoc é uma região vinicola, como o Douro, pouco mais ou menos; tem uma superficie de 20.000 hectares, e produz oitenta mil pipas de vinho, que se separam em tres qualidades distinctas, e que se vendem, desde 150 a 2.500 francos a pipa, isto é, desde 27$000 réis, até réis 375$000. Avalia-se a producção total do Medoc, em media annual, na enorme somma de 3.600$000 réis.

(*Leonce de Lavergne. Econ. R. de France, pag.* 348.)

O Medoc confina de um lado com o mar, e pelo outro com a Gironda, um dos maiores paizes vinicolas do mundo, que produz para mais de 250.000 pipas de vinho. Todo o florescimento dos vinhedos do Medoc é devido ao regimen da liberdade. Tambem tiveram os seus exclusivos, e com elles nunca prosperaram.

Vamos agora a seguir o erudito commentador da legislação especial do Douro, na exposição das disposições regulamentares dos arrolamentos, qualificação dos vinhos da demarcação, etc.

Seja-me permittido antes de me occupar d'este assumpto, restabelecer o sentido das minhas palavras, de que o sr. Affonso Botelho fez contrabando, passando-as do livre terreno da ironia, para a demarcação do sentido natural.

Depois de expôr a serie de medidas tendentes a evitar a adulteração dos vinhos, concluia eu; que ainda que qualquer consumidor estrangeiro quizesse beber vinho inferior, não podia. S. ex.ª tomando a serio a minha ironia, observa: «*No entanto um dos maiores defeitos que o sr. M. Soares nota na demarcação é habilitar para exportação vinhos inferiores.*»

Com o peso d'esta enorme contradicção carregou o meu nobre adversario sobre mim, e eu rendo-me á discrição da sua subtilissima dialectica.

E tambem me rendo, e dou por vencido, concedendo ao sr. Affonso Botelho as honras de uma intelligencia suprema, na sciencia dos *espicheiros, dos medidores da capacidade e altura interna no bojo do tonel, dos postos de vigilancia, dos fiscaes garantes, dos caixoteiros, dos papeis collados com a escriptura para dentro, das vinte e cinco garrafas em cada meza, dos turnos e cansaço do palladar dos provadores.*

Felicito o sr. Affonso Botelho pela vastidão de conhecimentos, que possue n'esta importantissima especialidade.

Agora comprehendo eu os fundamentos, com que o sr. Affonso Botelho se indignou contra a minha opinião, relativa á conveniencia de se estabelecer no Douro uma escola de viticultura, e œnologia. Além do exclusivo da barra do Porto, entende s. ex.ª que a prosperidade do Douro depende egualmente de outro exclusivo, que é o da sciencia do *espicheiro*; aliás *esquiça*, que é a palavra classica, usada pela antiga companhia.

Em 23 de março de 1846, o sr. José Isidoro Guedes, então deputado, e hoje digno par do reino, apresentou na camara electiva um projecto de lei, tendente a melhorar as condições da lavoira, e commercio dos vinhos do Douro, precedido d'um luminoso relatorio, no qual pondera as conveniencias das *escolas de agricultura*, e a necessidade de *que cheguem, á adega dos lavradores do Douro, os preceitos theoricos, e os melhoramentos praticos.*

Depois do fallecimento de el-rei D. José, principiou-se a manifestar uma certa reacção contra a companhia, privada do apoio do seu fundador. Temos á vista um projecto offerecido n'esse tempo ao governo, com este titulo: «*Plano sobre o qual se podem traçar os estatutos de uma companhia de vinhos, interessante a todos os lavradores e negociantes d'aquelle genero.*»

Os deputados d'essa companhia deviam ser vinte e quatro, dos quaes doze teriam assistencia formal no Douro, e os restantes no Porto. Entre o numero total dos deputados deveria haver quatro philosophos que soubessem particularmente chymica e agricultura.

«§ 4.º Para conhecermos a necessidade que tem aquella corporação de pessoas entendidas na chimica e agricultura, basta saber que o melhoramento das terras, o beneficio e cultura das vinhas, a feitoria e conservação dos vinhos, a construcção das fornalhas e alambiques, a distillação das aguas-ardentes, etc. é objecto unicamente d'estas sciencias, e pela falta dos seus principios vemos ainda hoje, n'aquelle paiz, os mesmos defeitos e prejuisos antigos, e alguns mais de novo introduzidos,

Digitized by Google

relativamente aos vinhos e aguas-ardentes.»

No seculo passado professavam-se estas doutrinas, em 1863, no seio da representação nacional, ergue-se uma voz, para repellir com toda a vehemencia da oratoria parlamentar a necessidrde de collocar no Douro uma escola de viticultura e œnologia! Talvez com isto o sr. Affonso Botelho quizesse honrar as venerandas tradicções da antiga companhia. O sr. Gyrão, na memoria já citada, refere o seguinte:

«É tambem aquella fama bem merecida, que tem a quinta de Roriz, a qual foi feita por um irlandez chamado Diogo Archibold, o qual mandou vir de França, e de outras partes as castas de videiras tintas que ali ha, de que hoje está inçada toda a parte do Douro, que fica do Corgo para cima. A estas preciosas castas de videiras é que se deve a boa qualidade dos vinhos mais acreditados na Inglaterra, e que a companhia mais ambiciona, e mais prejudica com as suas despoticas preferencias.»

«Mas a dita companhia nunca mandou vir de fóra nenhuma videira de boa casta, nem sabia que existiam no mundo, e depois de plantadas as vinhas, e terem oito annos de edade tentou arrancal-as todas!!»

Mais tarde a companhia principiou a retratar a sua heresia, porque promoveu o estabelecimento de uma cadeira de agricultura, na academia do Porto; porém o sr. Affonso Botelho vive ainda abraçado ao seu idolo.

Mas no que o sr. Affonso Botelho transcende é sobre tudo na philosophia da legislação especial do Douro. A theoria do direito do exclusivo da barra é sufficiente para crear uma reputação immortal.

Houve uma especie de contracto, diz s. ex.ª, entre os primeiros colonos, e o governo — roteae essas aridas serranias do Douro, que, em compensação, se vos concede o exclusivo da barra — Os colonos *cumpriram religiosamente*. Quer isto dizer rotearam, e cobriram aquellas serranias de florentes vinhedos.

Ora a lei da instituição da companhia, em que se figura o contracto, e as que depois se lhe seguiram, nomeadamente a de 16 de dezembro de 1773, prohibia com penas severissimas as novas plantações; logo os colonos, em vez *de cumprirem religiosamente*, faltaram sem nenhuma religião á fé dos contractos, violando abertamente as suas terminantes disposições! Dormitava, ou não dormitava o sr. Affonso Botelho, quando architectou o seu castello nas azas dos ventos?

Todavia nós não queremos abusar das somnolencias do nosso illustre impugnador. Concedemos-lhe de bom grado que houvesse o *contracto bilateral*, em que se estipularam condições, e que uma d'essas fosse o exclusivo da barra do Porto, para os vinhos da demarcação.

Está claro, sendo assim, que o direito ao exclusivo da barra não póde derivar-se senão do leal cumprimento de todas as condicções, com que foi concedido; e essas condicções eram em resumo:

Não plantar novas vinhas — não vindimar sem auctorisação — não misturar as uvas brancas com as tintas — não confundir os vinhos de ramo com os de embarque — não deitar baga de sabugueiro nos vinhos — não vender se não pelos preços taxados; e todas as infracções, que d'estes, e outros beneficos preceitos, se commettessem, sujeitas a devassas, alçadas, confiscações, carceres, e exilios para Angola! Quer o sr. Affonso Botelho o exclusivo com estas condições, com que foi concedido? E se não quer para que falla em contracto bilateral?

O meu nobre adversario, no remanso das suas dormitações, tem originalidades verdadeiramente chistosas.

Apresenta uma conta dos direitos, que pagavam os vinhos da demarcação, desde que principiavam o seu transito das adegas, até que saiam pela barra. Eram na verdade enormissimos. Bastavam elles, para produzir a *tal esterilidade artificial*. Ora, esses direitos constituiam tambem uma das condicções do exclusivo da barra. Note-se agora o rigor da logica de s. ex.ª Os vinhos da demarcação pagavam enormes direitos, e como compensação gozavam do exclusivo da barra. Agora aboliram-se esses direitos; logo deve continuar o exclusivo da barra.

Os seus constituintes que lhe agradeçam a coherencia de idéas, com que advoga os seus legitimos interesses!

O sr. Affonso Botelho, em virtude do estudo profundo que tem feito da economia viticola, e da legislação especial do Douro, imaginou uma similhança de systema planetario, debaixo de cujo influxo prediz e assegura a prosperidade d'aquelle paiz.

O exclusivo da barra do Porto é o cen-

Digitized by Google

tro do seu systema planetario. E já vimos que o ponto, em que elle o quiz fixar é indeterminavel.

A esterilidade artificial é um satelite indispensavel para a harmonia do systema.

Eu já me referi a um nome respeitavel, contemporaneo da fundação da companhia, seu agente principal na Inglaterra, e amigo intimo do marquez de Pombal. Era Martinho de Mello. No anno de 1788 os inglezes, residentes no Porto, por intermedio do ministro britannico, em Lisboa, representaram contra os vexames, que a companhia em prejuiso d'elles praticava. Foram as queixas articuladas, mandou o governo responder sobre ellas a companhia, e sobre a resposta d'esta lavrou Martinho de Mello a sua informação. Está em meu poder todo este processo. Copiarei fielmente o conteúdo de uma das queixas, a resposta da companhia, e o parecer de Martinho de Mello.

«5.ª Queixa — Que as mutilações, ou por outro nome, as esterilidades artificiaes, contém um abuso, e iniquidade intoleravel, e sem exemplo em parte alguma, onde se conhecem os primeiros principios, e regras do commercio, não se estabelecendo a mutilação a nenhum outro algum fim, que não seja o de comprar a companhia os vinhos legaes de embarque, a preços de vinhos de ramo, para que os inglezes comprem os mesmos vinhos pelo mais alto preço.

«5.ª Resposta da companhia — Não ha necessidade de mutilações.

«5.ª Informação — *Quanto ao artigo 5.º sobre as mutilações, ou esterilidades artificiaes: Ellas devem ficar proscriptas para sempre, como abominaveis.*»

Sitio de Nossa Senhora d'Ajuda 3 de março de 1788.

MARTINHO DE MELLO E CASTRO.

Não obstante isto as mutilações continuaram!!! É que as idéas, que, ainda hoje sustenta o sr. Affonso Botelho, sempre tiveram altos patronos... *nullum errorem, sine patrono.* Mas nem por isso, no conceito dos espiritos esclarecidos, e desapaixonados ficará ainda indeciso, em vista de tão respeitaveis testemunhos, o julgamento, das *esterilidades artificiaes.*

Se tivessemos espaço publicariamos todo o processo na sua *integra*, que é na verdade curioso. Mencionaremos sómente, que Martinho de Mello declara, que *não são mal fundadas as suspeitas dos inglezes,* quando arguem a companhia de comprar o vinho de ramo por baixo preço, e vendel-o depois, como vinho de embarque.

Isto era um abuso, dirá o sr. Affonso Botelho; mas o que condemna qualquer systema, é exactamente a impossibilidade de evitar abusos, que o tornam inexequivel.

O sr. Affonso Botelho estabelece uma theoria da *liberdade industrial, sem offensa do sagrado direito de propriedade,* que é, sem duvida, a sublimação eclectica de todas as theorias sociaes, e economicas desde Platão até Proudhon.

Os lavradores do Douro seriam violentados, diz elle, no livre exercicio da sua industria, e no sagrado direito da sua propriedade, se uma lei lhes prohibisse vender os seus vinhos, como, quando, e onde quizessem. Ora elles querem demarcação, arrolamentos, provas, e exclusivo da barra com o fim justissimo de que se não confundam e misturem os vinhos de outras localidades com os da sua especialidade superfina —; logo querem o que direitamente podem querer. Seria attentar contra a liberdade da sua industria, e contra o sagrado direito da sua propriedade estorvar-lhe os actos da livre vontade.

Mas o sr. Affonso Botelho não attende, que os lavradores de vinhos de fóra da demarcação gozam tambem do direito de exercer a sua industria, livremente, e por conseguinte, de venderem os seus productos, como, quando, e onde quizerem.

Ha uma fabrica, cujos productos gozam de grande e bem merecida reputação, em qualquer mercado. Outras fabricas contrafazem as marcas, e concorrem ao mesmo mercado, com prejuizo e descredito dos productos d'aquella. Segundo a sublime theoria do sr. Affonso Botelho, devem ser excluidos do mercado os fabricantes contrafactores.

E note-se bem que eu figurei a hypothese de um modo inexacto, e inteiramente favoravel aos intuitos do meu illustrado censor. Os lavradores de vinhos de fóra da demarcação, mórmente os de Basto, e do Minho não são tão estultos, que pretendam, com os seus vinhos verdes, contrafazer os vinhos especiaes do Douro. O que elles querem, em harmonia com todos os principios da razão, da justiça, e das suas legitimas conveniencias, é abrir novos mercados aos productos da sua industria, porque não venderam por ne-

Digitized by Google

nhum prato de lentilhas, a sua herança ao sr. Affonso Botelho.

Odiosos, e iniquos, como eram os exclusivos da antiga companhia, ainda assim não deixavam de ser logicos. Os colheiteiros das duas margens do Douro, desde o Porto até ao extremo inferior da demarcação, e do extremo superior d'esta até á raia de Hespanha, não podiam, é verdade, exportar os seus vinhos pela barra do Porto; mas lá estava a companhia, com a obrigação de lh'os comprar para consumo interno, pelos preços de 4 até 12$ réis, segundo as localidades, em que eram produzidos. Os vinhos ordinarios das tres provincias do norte não podiam tambem ter saida pela foz do Douro, mas lá estava a companhia com a obrigação de lh'os tomar para serem lambicados.

São sempre obnoxios os monopolios, mas ainda se podem tolerar com estas compensações, com que foi concedido o privilegio da demarcação. Foram suspensas e abolidas essas compensações, e ainda o sabio commentador da legislação especial do Douro, quer sustentar o exclusivo da barra do Porto, fundamentado em um *contracto bilateral*, parto feliz da sua fecundissima imaginação.

Imaginar não fica mal a ningem, é funcção elevada de uma das faculdades do nosso espirito, mas o que me parece, que vae além de imaginar é attribuir ao seu adversario o que elle não disse. Eu não escrevi no meu artigo, que mereceu as honras da refutação do sr. Affonso Botelho, que o arrolamento era feito pelas auctoridades locaes; a superioridade dos seus conhecimentos não necessita d'estas travessuras pueris.

Seja-me consentido transcrever o seguinte periodo, para se poderem avaliar as amabilidades, com que me tracta o sr. Affonso Botelho:

«Não darei a mais pequena importancia *á vaidosa intolerancia*, com que se classifica de ignorantes todos aquelles, que não partilham as suas idéas sobre a questão, a cuja gravidade sacrificarei o grande desejo de responder com a merecida ironia, a tudo quanto se escreveu desde pag. 527 até 529, especialmente á parte em que só se refere com tanta injustiça aos lavradores do Douro, bem como á sua innocente pergunta sobre a possibilidade de falsificar o que entra nas doccas de Inglaglaterra, no que mostra uma ignorancia, permitta-me dizer-lh'o, do que se passa n'aquelle tão respeitavel, como insuspeito estabelecimento, *pouco honrosa* para um critico collocado em uma posição official de tanta importancia.»

No alvará de 21 de setembro de 1802, que já citamos, diz-se: *que se achavam* estagnados na Inglaterra, muitos vinhos, sem consumo, pela *sua inferioridade, proveniente das enormes introducções que se fizeram nos ultimos annos.*»

Christovão Guerner, que o sr. Affonso Botelho tem lido muitas vezes, refere — «*que as transgressões são sem numero no alto-Douro, praticadas já pelos cultivadores, já pelos agentes ou servos do commercio dos exportadores, nacionaes e extrangeiros.*»

Em uma famosa representação dos presidentes do jury qualificador dos vinhos do Douro, na novidade de 1858, estão escriptas as seguintes linhas:

«*Agglomerou-se no Douro, no Porto, e em Inglaterra, um deposito quasi fabuloso de sophismados vinhos do Douro.* (Assignados, Affonso Botelho de Sampayo e Sousa, presidente decano, etc. etc.)

As pessoas que tem os mais genericos conhecimentos do commercio dos vinhos, sabem todas, que na Inglaterra ha estabelecimentos onde se fabricam artificialmente os vinhos do Porto; e não ignoram que é muito difficil encontrar n'aquelle paiz uma garrafa de vinho puro do Douro.

Na obra que já citámos de *Cyrus Redding*, conta-se que ha pouco tempo, em um jantar diplomatico, que em Londres se dera, appareceram umas garrafas de vinho do Porto, e que todos os convivas confessaram que nunca o tinham bebido, nem tão bom, nem tão puro. Averiguada a procedencia d'este vinho, soube-se que não era vinho do commercio, mas sim um vinho, que um lavrador do Douro mandára de presente a um seu amigo de Lisboa, e que d'esta cidade fôra enviado para Londres.

Em outra obra ingleza, ha pouco publicada, refere-se a seguinte anecdota, contada por lord Palmerston.

«Um dia que meu pae jantava com alguns amigos, disse-lhes: aqui está este vinho de França, com uma das marcas mais acreditadas; todavia eu não respondo por elle: aqui está este de Hespanha, por que eu tambem não respondo: e digo o mesmo ácerca deste do Rheno: pelo que

Digitized by Google

eu respondo inteiramente, é por este do Porto, *porque o fiz eu*. Meu pae tinha uma receita, que eu ainda conservo, concluiu o nobre lord, mas de que nunca fiz uso.»

Os lavradores do Douro teem sido milhares de vezes declarados officialmente falsificadores e adulteradores dos seus vinhos. Para que iam as alçadas ao Douro? Nas doccas de Inglaterra existiram desde sempre vinhos adulterados; exerce-se em Londres, e nos outros grandes centros de consumo da Grã-Bretanha, a industria da fabricação artificial dos vinhos do Porto. O sr. Affonso Botelho confessa em um documento official, que existem nas doccas vinhos do Douro sophismados; descreve e indica a proficiencia do *aramegrosso, e sufficientemente comprido*, para sondar os *tampos internos* dos seus visinhos; e accusa a minha *ignorancia de pouco honrosa*, por ter a infelicidade de não acreditar na efficacia do systema restrictivo, para garantir a pureza e genuinidade dos vinhos do Douro, dentro e fóra do paiz!

Se eu me propozesse a desatar todos os nós cégos, com que o sr. Affonso Botelho enredou a questão do Douro, abusaria da paciencia dos meus leitores; e por isso vou concluir esta rapida analyse reportando-me a um sonho do sr. Affonso Botelho, porque estou certo, que nem a dormitar s. ex.ª lançaria no papel, e para ver a luz do dia, ó que lá está.

«O paiz demarcado goza de uma grande variedade de clima nas differentes exposições das suas montanhas, o que exerce tão grande influencia na qualidade das suas producções, que muitas vezes a ardencia da estação, *forçando a maturação* no sitio dos vinhos mais finos, deixa a *uva imperfeita*, e o vinho dependente d'uma *prudente e sensata combinação*, com vinhos da mesma natureza, mas produzidos em terrenos mais fortes, que resistindo ao calor produzem vinhos sãos, e mais frescos, de cuja combinação com os vinhos mais finos resulta um vinho são e perfeito; e muitas vezes acontece que os *vinhos mais finos da novidade* se vão encontrar nos terrenos, que se assevera que só produzem vinhos inferiores.»

Eu não podia acreditar no tal *vinho avinagrado*, de que falla Plinio, e que constituia tambem uma especialidade; mas agora ponho toda a minha fé nas palavras do antigo e sabio naturalista. A auctoridade do sr. Affonso Botelho é decisiva, e irrecusavel. Existe portanto o *vinho avinagrado* de Plinio, ou outro muito similhante, que é o vinho do sr. Affonso Botelho, produzido no districto da demarcação do Douro, de *uvas imperfeitas*, em consequencia da *maturação forçada*.

Mas o vinho, que descreve Plinio, vendia-se tal, como era, talvez para fazer sangrias, com agua e assucar. Parece-me que não era protegido por exclusivos, e que se não impingia aos consumidores, mascarado com outro *mais fresco*.

O sr. Affonso Botelho apresenta uma novidade nos fastos da œnologia que merece, por certo, um exame circumstanciado. Honra seja feita aos seus vastos conhecimentos theoricos, e praticos das coisas do Douro.

É pena que s. ex.ª seja menos explicito nas qualidades do tal vinho, porque não declara se é são, e perfeito, com quanto seja proveniente de uvas imperfeitas. Que elle é fino, isso sabemos nós, porque o diz s. ex.ª. Todavia reina ainda certa confusão no texto; parece que nem sempre é fino; porque *muitas vezes acontece que os vinhos mais finos da novidade se vem encontrar nos terrenos*, que por excepção dessas muitas vezes os não produzem finos.

Dos dois vinhos, isto é, dos que produzem as *uvas imperfeitas*, e dos vinhos frescos, consegue-se elaborar um vinho são, e perfeito; nisto é que não póde haver questão, porque, o diz o sr. Affonso Botelho. Mas eu julgo que nem todos, ainda que possuam aquelles vinhos, digamos assim, elementares, podem apresentar no mercado o tal *vinho são e perfeito*. Não podem realmente, porque isso *depende de uma prudente, e sensata combinação*.

Logo a especialidade dos vinhos do Douro, a sua pureza, a sua genuinidade, o seu credito, a sua reputação nos mercados estrangeiros, não se deriva sómente do solo, do clima, e das castas da uva, mas com particularidade de uma *prudente e sensata combinação*.

Mas suppondo que essa combinação não é prudente, nem sensata, ainda assim o vinho sairá são, e perfeito?

Quid inde? Lá está o exclusivo, que é a garantia de todas as combinações prudentes, ou imprudentes, sensatas, ou insensatas!

Digitized by Google

Tinha eu, ou não razão para dizer, que foi a sonhar, que o sr. Affouso Botelho escreveu aquellas linhas, em que estabeleceu a theoria, e a pratica do vinho são, e perfeito? *Atirou com a pedra ao ar, caiu-lhe na cabeça.*

Sou mais justo com o sr. Affonso Botelho, do que elle o é commigo. S. ex.ª é incapaz de fazer vinho com uvas de maturação imperfeita. Estou certissimo de que manda na vindima separar as uvas imperfeitas, e que nos seus toneis não entra vinho, que não leve todas as condições da maior perfeição.

Resumirei tudo o que deixo exposto na seguinte declaração:

Entendo que a cultura e commercio dos vinhos do Douro, pela sua especialidade, merece uma protecção tambem especial. Julgo que o systema restrictivo não contém essa protecção, e que bem longe d'isso, é muito adverso, não só aos interesses do Douro, mas aos de todo o paiz, mormente, depois que a reforma aduaneira da Inglaterra, reduziu, por metade, os direitos na importação dos vinhos. (Vid. o mappa n.º 2).

Ampla liberdade, para a cultura, e commercio dos vinhos do Douro, vias de communicação, estabelecimentos de credito, e as mais condições geraes do desenvolvimento de todas as industrias — é o meu voto ardente, sincero e conscencioso na questão do Douro.

R. de Moraes Soares.

CHRONICA AGRICOLA

LISBOA 20 DE MARÇO

As grossas chuvas, que pelos principios do corrente mez sobrevieram, foram, como se costuma dizer, màná, que do céo caiu sobre a terra, ha longos mezes, sequiosa; sem ellas, as searas esmorecidas, ficarião geralmente estereis.

Mas entre estas noticias festivas, ha desgraçadamente outras assás lamentaveis, referidas aos campos do Ribatejo. Nestes as innundações causaram enormes prejuizos. Muitas searas que offereciam o mais esperançoso aspecto foram completamente destruidas.

Notaram-se, nesta ultima cheia, caprichosas irregularidades; terrenos, que de outras vezes, eram poupados, viram-se este anno inteiramente innundados, em quanto que outros mais alagadiços ficaram incolumes.

Explicam-se estas anomalias pelo informe estado do leito do Tejo. Nas obras que os particulares emprehendem, para resguardar os campos, sente-se a mais completa ausencia de um plano geral. Cada qual tapa, onde, e como entende; do que resulta, que as aguas, premidas em diversos sentidos, fluem, e refluem sem governo, de maneira que a inversão dos termos do adagio—*Destructio unius fit alterius reparatio*, exprime exactissimamente a verdade— *Reparatio unius fit alterius destructio*: isto é *a reparação de um faz a destruição do outro.*

O que nós achamos muito singular, é que ao mais leve rumor, de que se intenta sanccionar a liberdade do commercio de cereaes, acodem logo os defensores da lavoira a protestar contra as invasões dos trigos do mar negro; ficando inteiramente silenciosos contra as invasões do Tejo! O que nós quizeramos que se decretasse era um systema prohibitivo dos estragos das cheias. Oxalá, que fosse assim; mas a mente dos defensores da lavoira é — *liberdade ampla para as correntes do Tejo — prohibição absoluta para a entrada de cereaes estrangeiros.*

E sem o sentirmos, dentro em pouco tempo, Portugal fará parte dos nossos dominios de Africa, onde elles são mais inhospitos, e mortiferos! Do mal o menos; temos já caminhos de ferro para atravessar rapidamente os pantanos da Extremadura, e os desertos do Alemtejo!

Por intervenção do sr. duque de Loulé, obteve este anno o governo, seis cavallos reproductores, da casa real, que foram distribuidos por diversos postos de cobrição.

R. de Moraes Soares.

Digitized by Google

N.º 1

Nota da exportação do vinho do Douro pela barra do Porto, desde 1678, época em que se estabeleceu este ramo de commercio ate 1863, acompanhada da indicação comparativa dos direitos impostos na Grã-Bretanha aos vinhos do Porto e da França

Exportação		MEDIAS POR DECENNIOS	Direitos				Observações
ANNOS	PIPAS		SOBRE O VINHO FRANCEZ TUN IGUAL A 210 GALÕES IMPERIAES			SOBRE O VINHO PORTUGUEZ TUN	
			£	sh	d		
1678	408		20	–	–	Não se póde apurar com exactidão a importancia dos direitos que pagavam os vinhos de Portugal; porém sabe-se que antes do tratado de Methuen pagavam muito menos do que os francezes.	A pipa de vinho no Porto é igual a 115 galões.
1679	1.610						
1680	716						
1681	142		8	–	–		
1682	700						
1683	1.251	632					
1684	538						
1685	393		16	–	–		
1686	253						
1687	315						
1688	1.096						
1689	1.730						
1690	4.988						
1691	4.712						
1692	12.465		24	–	–		
1693	13.011	7.668					
1694	10.514		24	4	–		
1695	9.221		49	4	–		
1696	10.295						
1697	8.650		53	14	–		
1698	8.003						
1699	6.254						
1700	7.287						
1701	6.144						
1702	3.930					£ sh d	
1703*a*	7.567	7.188	58	4	–	38 16 –	*a* Tractado de Methuen. Art. 2.º Os vinhos de Portugal pagarão menos a terça parte dos direitos, que pagam os vinhos francezes.
1704	10.078						
1705*b*	6.188						*b* Tratado da regente D. Catharina, 7 de agosto de 1705.
1706	5.732						
1707	10.706						
1708	7.419						
1709	8.406						
1710	8.994						
1711	9.072						
1712	6.949						
1713	11.705	9.464					
1714	10.737						
1715	8.807						
1716	13.990						
1717	10.345						
1718	19.218						
1719	15.605						
1720	15.557						
1721	19.540						
1722	18.397						
1723	17.321	17.692					
1724	21.333						
1725	21.805						
1726	10.153						
1727	17.999						
1728	25.870						
1729	22.071						
1730	13.710						
1731	20.808						
1732	15.702	19.234					
1733	16.625						
1734	17.771						
1735	19.584						
1736	18.370						
1737	21.830						
1738	17.429						
1739	17.163						
1740	13.852						
1741	23.571						
1742	20.491	18.556					
	613.116						

Digitized by Google

Exportação ANNOS	Exportação PIPAS	MEDIAS POR DECENIOS	Direitos SOBRE O VINHO FRANCEZ TUN IGUAL A 210 GALÕES IMPERIAES £	sh	d	Direitos SOBRE O VINHO PORTUGUEZ TUN IGUAL A 210 GALÕES IMPERIAES £	sh	d	Observações
	613.116								
1743	24.529								
1744	19.521		64	4		42	16		
1745	11.994								
1746	17.593								
1747	19.420								
1748	19.337								
1749	22.738								
1750	14.587								
1751	17.296								
1752	13.224								
1753	21.107	15.967							
1754	13.820								
1755	12.869								
1756c	12.211								
1757	12.488								c Alvará de 10 de setembro, instituindo a Companhia Geral de Agricultura das vinhas do Alto Douro.
1758	17.327								
1759	19.425								
1760	21.290								
1761	18.281								
1762	27.085								
1763	12.242	19.388	72	4		48	2	8	
1764	17.186								
1765	19.534								
1766	21.272								
1767	20.242								
1768	22.471								
1769	22.922								
1770	16.469								
1771	22.363								
1772	20.358								
1773	20.130	22.143							
1774	23.214								
1775	24.013								
1776	22.620								
1777	26.870								
1778	23.890		80	12	–				
1779	29.318								
1780	26.727		84	12	6				
1781	19.803		93		6				
1782	23.960		97	9	6				
1783	18.014	24.356							
1784	21.795								
1785	23.231								
1786	24.698		93	18	–				
1787	32.124		29	8	–				
1788d	35.736								d Demarcação subsidiaria.
1789	38.458								
1790	44.933								
1791	43.929								
1792	53.764								
1793	29.304	40.035							
1794	49.063								
1795	49.981		77	8		51	12	6	
1796	35.763		107		9	71	9	2	
1797	19.426								
1798	51.421		110	13	9	73	15	10	
1799	48.859								
1800	52.453								
1801	58.807		107	3	9	71	9	2	
1802	35.504	44.487	111	11	3	74	7	6	
1803	52.409		130	16	3	87	4	2	
1804	26.216		142	3	9	94	15	10	
1805	32.750		143	18	9	95	19	2	
1806	38.122								
1807	48.333								
1808	22.673								
1809	42.436		206	18	9	137	19	2	
1810	40.498								
1811	18.378								
1812	22.647	26.591							
	2.516.787								

Digitized by Google

Exportação ANNOS	Exportação PIPAS	MEDIAS POR DECENIOS	Direitos SOBRE O VINHO FRANCEZ TUN IGUAL A 210 GALÕES IMPERIAES £	sh	d	Direitos SOBRE O VINHO PORTUGUEZ TUN IGUAL A 210 GALÕES IMPERIAES £	sh	d	Observações
	000.000								
1813	21.124		206	18	9	137	19	2	
1814	24.452		143	18	9	95	19	2	
1815	31.670								
1816	15.515								
1817	26.526								
1818	32.581								
1819	19.253		144	7	6	96	5	0	
1820	22.136								
1821	23.442								
1822	27.323	24.985							
1823	22.067								
1824	20.076								
1825	40.367		75	13	2	50	9	2	
1826	18.262		76	2	6	50	15	0	
1827	24.348								
1828	27.992								
1829	17.931								
1830	19.173								
1831 *e*	20.295		60	12	9	Egualaram-se os dirt.os			*e* Egualdade dos direitos nos vinhos de todas as nações.
1832	13.722	23.098							
1833	19.571								
1834 *f*	28.321								*f* Extincção da Companhia do Alto Douro.
1835	32.621								
1836	30.249								
1837	21.110								
1838 *g*	26.196								*g* Voltou-se ao systema das restricções no Douro.
1839	26.196								
1840	25.900								
1841	21.077								
1842	21.799	23.424							
1843 *h*	21.296								*h* Rehabilitação da Companhia do Alto Douro com rs. 150:000$000.
1844	25.493								
1845	21.872								
1846	21.065								
1847	23.354								
1848	21.961								
1849	24.523								
1850	25.400								
1851	20.780								
1852 *i*	19.224	27.214							*i* Decreto de 11 de outubro de 1852; abolição da companhia.
1853	46.834								
1854	33.831								
1855	26.755								
1856	29.216								
1857	23.614								*j* Reducção geral de direitos.
1858	11.592								
1859	14.530								
1860 *j*	22.4 16		35	13	4				*k* Estabelecimento na Inglaterra da escala alchoolica. Vinhos até 18 p. % de alchool
1861 *k*	22.364		10	10	0				» de 18 a 26 » »
			15	15	0				» de 26 a 40 » »
1862	24.204		21	–	–				
1863	34.905								
	3.753.308								

Digitized by Google

N.º 2

Nota da proporção relativa em que o vinho de varios paizes tem entrado no consumo d'Inglaterra desde 1786 a 1863

Periodo	Portugal por cento	França por cento	Hespanha por cento	Madeira por cento	Canarias por cento	Sicilia por cento	Rheno por cento	Cabo por cento	Diversas procedencias por cento
1786 a 1794	75,67	3,26	16,67	3,55	0,36	0,11	0,38	—	
1795	73,52	1,36	22,94	1,74	0,39	0,01	0,01	—	
1796	69,44	0,81	26,81	1,87	0,61	0,44	0,02	—	
1797 a 1802	75,90	0,99	19,43	3,08	0,41	—	0,19	—	
1803	75,41	1,82	17,72	4,17	0,31	0,47	0,10	—	
1804 a 1812	65,55	1,98	25,44	5;63	0,21	1,02	0,17	—	
1813	64,54	4,29	19,99	6,76	2,33	1,65	0,44	—	
1814 a 1824	54,98	3,67	20,41	6,73	2,22	2,40	0,47	—	
1825	52,45	6,56	22,86	4,65	2,09	1,68	1,34	8,37	
1826	46,77	5,67	26,78	4,73	2,22	2,30	1,10	10,41	
1827	47,20	4,56	27.96	4,40	2,24	2,30	1,11	10,23	
1828	46,18	5,88	29,29	3,81	1,92	2,60	1,21	9,11	
1829	43,13	5,87	31,60	3,68	1,64	3,53	1,23	9,32	
1830	44,60	4,79	32,35	3,38	1,58	3,92	1,06	8,32	
1831	43,50	4,09	33,63	3,36	1,51	4,18	0,93	8,68	
1832	43,88	2,83	34,87	2,67	1,22	4,26	0,63	8,61	
1833	41,82	3,79	36,17	2,60	1,12	5,05	0,70	8,79	
1834	42.90	4,20	35,19	2,32	0,97	5,75	0,77	8,80	
1835	43,30	4,23	34,74	2,17	0,82	5,83	0,76	8,14	
1836	42,26	5,17	35,07	1,96	0,80	5,92	0,87	7,95	
1837	40,26	6,89	35,94	1,87	0,66	5,84	0,70	7,83	
1838	41,49	5,97	35,03	1,58	1,40	5,30	0,82	7,70	
1839	41,73	5,41	36,84	1,67	0,50	5,27	0,91	7,63	
1840	40,72	5,21	38,16	1,72	0,45	5,86	0,91	6,97	
1841	38,59	5,72	39,01	1,58	0,41	6,49	0,87	7,13	
1842	26,76	7,49	46,97	1,36	0,44	8,17	1,11	7,70	
1843	41,38	5,38	38,09	1,54	0,34	6,87	0,52	5,48	
1844	42,22	6,93	36,24	1,63	0,30	6,78	0,79	5,11	
1845	39,91	6,58	37,93	1,52	0,30	6,52	0,93	5,31	
1846	39,60	6,07	38,61	1,40	0,38	7,54	0,96	5,43	
1847	39,00	6,56	39,18	1,34	0,38	7,78	0,92	4,84	
1848	39,87	5,80	39,69	1,25	0,33	7,96	0,73	4,37	
1849	42,36	5,30	39,16	1,13	0,32	7,11	0,73	3,87	
1850	43,73	5,29	38,36	1,09	0,25	6,61	0,85	3,82	
1851	40,20	7,12	40,33	1,14	0,25	6,28	0,94	3,74	
1852	39,23	7,50	41,08	1,10	0,23	6 12	0,92	3,82	
1853	38,87	7,79	32,88	1,02	0,28	7,55	0,99	3,92	
1854	36,69	8,12	38,34	0,60	0,16	11,18	1,01	3,90	
1855	35,16	7,99	40,42	0,50	0,13	4,45	—	—	7,40
1856	34,73	8,33	39,81	0,57	0,09	3,94	—	—	7,41
1857	32,72	8,84	39,44	0,50	0,09	3,28	—	—	8,63
1858	28,69	8,54	39,67	0,50	0,05	3,29	—	—	8,37
1859	27,78	9,58	39,60	0,41	0.04	3,09	—	—	8,68
1860	24,14	15,30	40,44	0,39	0,06	2,79	—	—	11,07
1861	23,07	21,87	36,66	0,31	0,04	2,40	—	—	12,02
1862	22,12	20,57	39,66	0,33	0,04	2,49	—	—	12,65
1863	23,08	19,72	42,83	0,32	0,03	3,05	—	—	9,73

Digitized by Google

PARTES AGRICOLAS

Vianna do Castello 3 *de Março.* — *As* seáras estão viçosas, e apresentam bom aspecto depois das abundantes chuvas que tem havido. Continua a sementeira da batata, e póda das vinhas as quaes se conservam em estado regular. Os pomares de espinho teem muito fructo. Teem seccado alguns castanheiros.

Leiria 9 *de Março* — As seáras teem melhorado com as ultimas chuvas, com tudo estão em geral pouco desenvolvidas. As vinhas começam a abrolhar, nos sitios abrigados. A sua cultura está n'um grande adiantamento, e não poucas baceladas se teem feito de novo, e continuam ainda. Os olivaes apresentam bom aspecto. As arvores de fructo mais temporão vão abrolhando.

Aveiro 10 *de Março* — A presente quadra torna agradavel a perspectiva da industria agricola. Ao tempo secco e frio succedeu o humido e de temperatura moderada, que reanimou a vegetação infezada dos campos, fazendo desapparecer a crise alimenticia dos gados. O aspecto dos pomares e arvoredos é bom, a não ser nas larangeiras, em que começa a apparecer uma molestia, que lhe faz cair o fructo, e seccar a arvore.

Castello Branco 15 *de Março.* — O aspecto das seáras é promettedor. As vinhas e pomares já começam a abrolhar com boa apparencia. Os arvoredos conservam-se em bom estado. As recentes e opportunas chuvas reanimaram as pastagens para os gados.

Faro 16 *de Março.* — As seáras de trigo, centeio e cevada apresentam-se promettedoras. Os favaes e legumes temporãos tambem promettem uma boa producção. Os legumes serodio e o milho estam-se semeando, e os já nascidos tem bom aspecto. Os arvoredos e pomares dão esperanças de uma colheita abundante. As amendoeiras, alfarrobeiras e figueiras promettem uma producção regular. As oliveiras conservam-se limpas da ferrugem. As vinhas começam a brôtar.

PREÇOS CORRENTES DOS PRODUCTOS AGRICOLAS

2.ª quinzena de Fevereiro de 1864

MERCADOS	CEREAES — ALQUEIRE DO MERCADO				MEDIDA METRICA	MERCADOS	LEGUMES E BATATAS — ALQUEIRE DO MERCADO			MEDIDA METRICA
	TRIGO	MILHO	CENTRIO	CEVADA	Lit. Cent.		FEIJÃO	FAVA	BATATA	Lit. Cent.
Bragança	606	—	465	—	13,98	Bragança	—	—	142	13,98
Chaves	688	470	445	—	14,98	Chaves	772	—	182	14,98
Villa Real	862	580	567	—	15,68	Villa Real	898	—	280	15,68
Amarante	990	635	605	400	19,34	Amarante	888	—	260	19,32
Porto	866	615	570	510	17,45	Porto	750	800	530	17,45
Villa do Conde	900	600	530	530	17,34	Villa do Conde	638	—	320	17,34
Braga	945	520	495	450	16,00	Braga	711	—	315	16,01
Guimarães	950	615	575	750	19,32	Guimarães	790	—	340	19,32
Caminha	1:100	600	650	—	20,68	Caminha	976	—	320	20,68
V. do Castello	900	505	480	540	17,35	V. do Castello	822	—	350	17,35
Aveiro	700	555	550	320	13,16	Aveiro	540	300	220	13,16
Coimbra	—	—	—	—	13,10	Coimbra	—	—	—	13,10
Lamego	865	570	565	—	15,60	Lamego	925	—	270	15,60
Vizeu	680	500	460	300	14,80	Vizeu	640	—	320	14,80
Guarda	615	420	425	320	14,43	Guarda	637	—	300	14,43
Pinhel	595	470	400	330	13,32	Pinhel	652	—	190	13,32
Cast.º-Branco.	613	460	420	—	14,82	Cast.º Branco.	687	—	220	14,82
Covilhã	767	470	535	—	15,76	Covilhã	708	—	290	14,76
Leiria	640	480	440	420	13,76	Leiria	508	400	240	13,76
Abrantes	593	470	450	360	14,15	Abrantes	600	—	280	14,15
Alcacer do Sal	633	470	430	360	14,20	Alcacer do Sal	—	—	—	14,20
Lisboa	715	460	460	360	13,80	Lisboa	650	400	240	13,80
Setubal	655	460	440	400	13,18	Setubal	—	—	—	13,18
Evora	630	450	440	380	13,46	Evora	933	600	260	13,46
Elvas	—	—	—	—	13,24	Elvas	—	—	—	13,10
Portalegre	—	—	—	—	13,20	Portalegre	—	—	—	13,20
Béja	—	—	—	—	13,34	Béja	—	—	—	13,34
Mertola	—	—	—	—	16,34	Mertola	—	—	—	16,34
Faro	905	875	660	550	16,28	Faro	1:320	650	312	16,28
Lagos	745	600	—	480	13,40	Lagos	730	475	302	13,30
Tavira	772	692	540	450	13,60	Tavira	920	—	—	13,60

Digitized by Google

MERCADOS	LIQUIDOS — ALMUDE DO MERCADO — VINHO	ALMUDE DO MERCADO — AZEITE	MEDIDA METRICA — Lit. Cent.
Bragança	1:200	6:600	25,80
Chaves	1:700	5:700	25,20
Villa Real	1:440	7:225	28,80
Amarante	1:800	5:650	24,37
Porto	3:840	5.600	25,20
Villa do Conde	2:880	6:400	26,64
Braga	1:425	5.750	23,98
Guimarães	1:100	5:700	24,37
Caminha	1:200	6:000	24,00
V. do Castello	1:900	5:400	22,92
Aveiro	1:440	3:000	17,06
Coimbra	—	—	16,75
Lamego	1:760	6:275	24,30
Vizeu	1:100	5.800	25,00
Guarda	1:700	5:780	22,60
Pinhel	960	4:800	19,20
Cast. Branco	1:450	4:750	25,00
Covilhã	1:500	5:200	24,00
Leiria	600	3:400	16,80
Abrantes	1:200	3:380	17,64
Alcacer do Sal	—	—	19.68
Lisboa	1:400	4:400	16,95
Setubal	—	—	15,36
Evora	1:200	3:600	17,02
Elvas	—	—	17,76
Portalegre	—	—	22,56
Béja	—	—	16,68
Mertola	—	—	21,60
Faro	1:500	3:840	18,48
Lagos	1:920	3:600	17,16
Tavira	1:400	3:600	17,40

PREÇOS CORRENTES DOS CEREAES

DOS PRINCIPAES MERCADOS

2.ª QUINZENA DE FEVEREIRO DE 1864

Por hectolitro (7,24 alq., medida de Lisboa)

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual	TRIGO — P. medio	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Allemanha					
Stettin	—	—	—	—	—
Colonia	3:780	3:600	2:925	—	—
Hamburgo	4:437	4:176	3:168	3:330	3:240
Moguncia	—	—	—	—	—
Belgica					
Bruxellas	—	4:500	2:763	—	3:195
Antuerpia	—	3:960	2:817	3:555	2:817
Gand	—	4:680	2:637	3.393	3:870
Lovania	—	—	—	—	—
Mons	—	4:275	2:736	3:330	2:610
Estados-Un.					
New-York	4:788	4:410	2:853	—	—
Egypto					
Alexandria	—	3:150	—	1:980	—
Smyrna	—	—	—	—	—
França					
Paris	4:455	4:140	2 619	3:195	2 736
Ruão	3:987	3:834	2:160	3:310	3:303
Nantes	4:275	4:194	2:862	2:862	2:916
Lyão	4:383	4:329	2:520	3:060	2:718
Marselha	4:516	4:428	—	2:367	2:700
Argel	4:500	4:365	—	2:133	2:880
Hespanha					
Barcelona	—	—	—	—	—
Santander	7:245	7:092	—	—	—
Valladolid	—	—	—	—	—

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual.	TRIGO — P. med.	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Hollanda					
Amsterdam	4:833	4:473	3:240	3:816	—
Inglaterra					
Londres	—	4:768	—	3:843	3:150
Liverpool	—	—	—	—	—
Italia					
Turim	5:040	4:770	3:312	3:330	3:960
Milão	5:013	4:797	3:033	3:033	—
Portugal					
Lisboa	5:574	5:176	3:330	2:606	—
Porto	5:271	4:962	—	—	—
Russia					
S. Petersburgo	4:680	4:363	3:960	—	2:637
Odessa	4.320	4:140	2:430	2:160	2:646
Suissa					
Bazilea	4:590	4:545	—	3:240	2:925
Zurich	—	4:860	—	—	—

PRAÇA DE LISBOA

ESTADO DO MERCADO EM 13 DE MARÇO

Trigo do reino rijo	590	650	o alq. ou 13,80 litro
» » molle	670	720	» »
» das ilhas	460	640	» »
» estrangeiro	600	640	» »
Milho do reino	480	500	» »
» das ilhas	340	360	» »
Cevada	330	340	» »
Centeio	380	400	» »
Azeite		3:800	o alm. ou 16,95 lit.
Vinho tinto		64:000	74:000 a pipa.
» branco		74:000	84:000 »
Vinagre tinto		32:000	36:000 »

Aguardente de 30 graus (encascada)	168:000	a 180:000	pipa
Amendoa em miolo doce do Algarve	3:600	a 3:700	14,688 k.
Amendoa em casca couca	950	1:000	13,80 lit
» dita molar	600	a 700	»
Arroz nacional	1:150	1:300	14,688 k.
Batatas	320	a 360	»
Carne de vacca (6 arrob.)	—	10:000	barril
Dita de porco (6 arrob.)	—	18:000	»
Cera branca em grumo	340	440	459 g.
Chouriços	—	4:600	14,688 k.
Paios	—	900	duzia
Presuntos	—	3:800	14,688 k.
Toucinho (barril)	—	a 3:000	»
Cebollas	140	150	mólho
Cortiça 1.ª qualidade de 1 poll. para cima	7:200	a 9:600	58,762 k.
Dita 2.ª qual. de 1 poll. para cima	3:000	a 4:000	»
Dita delgada fina 3/4 até 1 poll.	5:000	a 7:000	»
Dita ordin. para pesca	1:600	a 2:200	»
Farinha de trigo	8:500	9:500	»
Figos do Algarve comad.	800	a 830	14,688 k.
Ditos brancos	700	750	
Laranjas doces	2:200	a 2:400	cx.ª p.
Sarro de vinho tinto	—	4:500	14,688 k.
» » branco	4:900	—	»
Sal	--	1:800	»

PREÇOS DOS SEGUINTES GENEROS EM LISBOA

EM 13 DE MARÇO

Carne de vacca	kilog.	270
» de vitella	»	320
» de carneiro	»	300
» de porco	»	230
Pão de trigo de 1.ª qualidade	1/2	50
Dito de 2.ª dita	»	45
Dito	»	40

Digitized by Google

Um milhão de questões em agricultura ou os factos mais usuaes da vida agricola explicados pela sciencia.

XXV digressão

Summario

Anecdota em lição, ou lição em anecdota — A aguardente do vinho vista á luz de lamparina — Qual a aguardente do vinho e qual a que lhe botaram — O vinho novo descoze o peccado da aguardentação — Não assim o velho se se compoz com elle — A theoria e a pratica a braços dentro de um queijo — Todos veem uma palha nos olhos de seu irmão; mas ninguem vê uma trave nos seus — O queijo é fruto que amadurece fora da arvore — Medra a azeitona e desmedra na tulha — Como a azeitona funde azeite depois de colhida — Com que fins se deve entulhar a azeitona — Historia milagreira do queijo de *Roquefort* — Em como o bolor se sustenta do queijo magro e o deixa depois gordo — Pode o bolor comer da casca, sem contaminar o miolo do queijo — Como evitar que o queijo se faça olhento — Experiencia que pouco custa.

Francisco — É como te ia dizendo. Como tu não estavas presente, entendi que te devia substituir, visto ser teu discipulo; enchi-me de brios e tomei a palavra, bem confiado que nenhum dos circumstantes saberia mais do objecto que eu. Fallava-se ácerca *da maneira de descobrir se qualquer vinho tinha ou não levado aguardente.*

Declarei que não havia outro meio, senão a impressão do paladar, quando o vinho era novo. E que, sendo o vinho velho não havia signal algum, porque passado algum tempo a aguardente compunha-se e combinava-se com o vinho de tal sorte que o paladar não podia distinguir a impressão do alcool, áparte da dos outros principios do vinho. E citei como exemplo os nossos vinhos do Porto, nos quaes a aguardente, apesar de levarem bastante, não é possivel reconhecel-a quando são velhos.

Todos approvaram a minha idéa, e eu começava a saborear em silencio as doçuras do meu primeiro triumpho, quando o doutor sorvendo uma pitada e olhando-me com um ar de sobranceira mestrança, me atalhou a expansão de gaudio dizendo-me — vossê está ainda muito atrazado para tomar o logar de seu mentor e amigo. Ha coisa melhor que o paladar para esse effeito, que eu passo a expor com venia da illustre assembléa.

Fiquei como se me tivessem empanzinado com um murro na bocca do estomago. Cahi das alturas da minha vaidade, confuso e humilhado, e não sei o que mais me aconteceria, se por um acaso feliz me não viessem chamar a toda a pressa. Pretextei este motivo para me safar immediatamente, cobrindo a retirada o melhor que pude com uns sentimentos que fingi ter por não poder escutar a proveitosa lição do senhor doutor, que eu dava interiormente a todos os belzebuts.

Soube depois pelo Thiago da Varzea que o doutor fallára em pôr uma lumieira em cima do vinho, e que assim se via sair a aguardente que o vinho tinha levado.

O Thiago não percebeu de certo o que disse o doutor, e por isso te peço que me digas que processo será este que tanto *ferro* me tem feito.

Thomaz — Tenho-te dito por muitas vezes que não nos devemos nunca ensoberbecer de sabermos alguma coisa; nem mesmo de sabermos muito; porque por muito que se saiba, ignoramos sempre muito mais do que sabemos. É um grande erro suppormos que o objecto que nos é bem conhecido, ninguem mais o saberá melhor. Ha sempre que aprender, do mais ignorante, mesmo n'aquillo em que somos mestres. Se assim pensasses não terias fallado com o entono arrogante que te attrahiu a censura do doutor; nem te sentirias humilhado por elle saber mais do que tu.

Effectivamente ha um processo bem simples para descobrir se o vinho foi ou não aguardentado, e pelo que te disse o Thiago creio que foi o mesmo que o doutor noticiou.

Eu t'o vou explicar. [1]

Deita-se o vinho n'uma capsula de porcelana ou de folha. Em cima do vinho põe-se uma pequenina capsula com azeite e n'este uma bruxa ou lamparina. Na falta d'esta capsula, serve uma meia casca de

[1] Le livre de la ferme, par *Joigneaux*, — pag. 441.

Digitized by Google

noz, ou mesmo uma rodella de cortiça com um pequeno pavio.

Expõe-se a capsula com o vinho ao fogo mettendo no vinho um thermometro.

Se o vinho tem apenas o seu alcool natural, os vapores incendeiam-se quando o vinho levanta fervura, isto é, quando o thermometro marca 90°.

Mas se o vinho foi aguardentado então os vapores incendeiam-se mais cedo, logo que a temperatura chega a 45°

Francisco—O ensaio é bem simples de fazer. Entretanto não me parece que seja muito fiel. Porque se os vapores do vinho aguardentado se incendeiam a um menor grau de calor do vinho, é isso devido a serem os vinhos muito ricos em alcool. Deve por tanto acontecer a mesma coisa aos vinhos que naturalmente forem muito alcoolicos. E então por similhante processo crer-se-ha taes vinhos serem aguardentados, quando na verdade o não foram.

Thomaz—Não é essa a razão. A razão por que os vapores dos vinhos aguardentados se incendeiam antes da fervura, não é peor haver no vinho muito alcool; é sim porque uma parte d'este alcool não está combinada com o vinho. Então este alcool solto desprende-se pelo calor mais facilmente que a agua, formando vapores n'um grau de temperatura em que a agua os emitte em pequena quantidade, e passando por ao pé da luz n'este estado de concentração incendeiam-se necessariamente.

Francisco.—Tenho para oppôr a essa explicação os resultados de uma experiencia de *Marignac*, que li ha pouco tempo n'um tratado da analyse dos vinhos.

Consistem estes resultados em que dividindo em decimas partes o producto da distillação de um vinho natural e fazendo o mesmo ao producto distillado de outro vinho aguardentado de 24 horas. E comparando nos dois vinhos os decimos correspondentes acham-se estes com egual densidade. Isto é com a mesma dose de alcool. Ora isto quer dizer que o alcool se separa do vinho com a mesma facilidade, quer seja natural quer tenha sido addicionado.[1]

Thomaz.—Não sei até que ponto são exactos os resultados da experiencia que citas. É uma coisa que convem verificar. Mas ainda quando sejam verdadeiros não provam que o alcool se não escape do vinho antes d'este ferver, mais facilmente quando não estiver com elle combinado.

Lembra-te que antes de o vinho ferver pouco vapor aquoso se produz; e que o alcool fervendo a 78° póde entrar em distillação antes da agua do vinho, ou vaporisar-se abundantemente quando ainda nenhum vapor aquoso se levanta do liquido. Para isto basta que elle esteja livre, entremeado com o vinho mas não combinado com elle.

Francisco.—Eu poderia ainda replicar, mas faz-me mais conta acceitar a tua explicação.

Sim senhor, concordo que o alcool dos vinhos aguardentados se separe antes da fervura e que por tal motivo se encendeie a uma baixa temperatura. Mas como este facto succede porque o dito alcool não está preso e combinado com o vinho, pergunto, se quando elle estiver composto, identificado e casado com o vinho se lhe acontecerá a mesma coisa?

Thomaz.—A logica da sciencia diz-nos que não.

Francisco.—Então tenho eu razão contra o doutor. Porque, o que é que eu affirmei? Que quando os vinhos eram velhos não havia meio algum certo para saber se tinham ou não sido aguardentados. Ora desejo saber qual é o vinho aguar-

[1] *Densidade dos productos da destillação fraccionada em decimos, de dois vinhos, um genuino outro aguardentado de 24 horas.*

FRACÇÕES DECIMAES DA DISTILLAÇÃO	VINHO NATURAL	VINHO AGUARDENTADO
1.° decimo..	0,9421	0,9420
2.° » ..	0,9698	0,9703
3.° » ..	0,9872	0,9866
4.° » ..	0,9959	0,9960
5.° » ..	0,9992	0,9991
6.° » ..	0,9999	0,9998
7.° » ..	1,0000	1,0000
8.° » ..	1,0000	1,0000
9.° » ..	1,0000	1,0000
10.° » ..	1,0000	1,0000

(Analyse des vins, par J. Brun, pag. 82.)

Digitized by Google

dentado que passados alguns annos se não haja composto com o alcool que se lhe deitou em novo?

Thomaz.—Caminhas muito depressa. Devagar. Convem antes de tudo, experimentar a verdade que a razão inculca. É necessario ver se os vinhos velhos aguardentados deitam o vapor alcoolico susceptivel de se incendiar, sómente quando levantam fervura. Antes disso podemos suspeitar com menor ou maior fundamento que o ensaio não seja fiel em todos os casos mas não podemos condemnal-o como tal.

Depois d'isto, tu affirmas uma coisa que nem sempre acontece; é que o alcool addicionado se combina sempre com o vinho passado mais ou menos tempo.

Isto não é sempre exacto.

Quando o vinho é sacharino, isto é, quando a natureza o fez para ser alcoolico, mas experimentou uma fermentação incompleta que lhe não reduziu todo o assucar, acceita como seu o alcool que se lhe bota, sobretudo se este alcool não for superior ao que produziria o assucar que contém por desdobrar. Mas se o vinho é naturalmente fraco,—se não contém nenhum assucar, então o alcool addicionado, não se achando em harmonia natural com os outros principios, denuncia-se sempre como um intruso no vinho, não chega nunca a compor-se com elle, porque na unidade que devia formar com os outros principios occupa maior campo que o que lhe estava reservado.

Francisco.—Ainda me não dou por derrotado. Basta que haja alguns vinhos que degiram a aguardente para o processo falhar; e esses vinhos são precisamente aquelles em que o paladar tambem não descobre a impressão isolada do alcool.

Thomaz.—Mas quem é que te prova que o processo falha n'aquelles vinhos? É preciso, como já te disse, experimentar, porque qualquer que seja a probabilidade do facto, só teremos a certeza d'elle quando a experiencia o verificar.

Francisco.—Pois vamos fazer a experiencia.

Thomaz.—Felizmente temos aqui duas garrafas do mesmo vinho. Uma contém-no tal qual o deu a cepa, é genuino. Na outra garrafa ajuntou-se-lhe ha dois annos duas onças de aguardente, a qual tem tempo sufficiente de se haver composto com o vinho.

Experimentemos primeiro o vinho aguardentado. Os seus vapores incendiaram-se na luz quando o thermometro marcou 62°.

Vejamos agora o vinho genuino. Os vapores só se incendeiam a 90°; isto é justamente quando o vinho rompeu a fervura tumultuosa. [1]

Podes ver que o processo é fiel e que descobre o alcool addicionado de antiga data ao vinho.

Francisco.—Eu então, não sei se é pela grande vontade que tenho de arrumar no doutor, ou porque não vejo bem as coisas, dou outra significação aos resultados destas experiencias.

Cá para mim o não se incendiarem os vapores deste vinho aguardentado á temperatura de 45°, mas á de 62° quer dizer que o alcool addicionado está já em parte preso e combinado com o vinho. Podendo muito bem presumir-se que esta combinação seria completa, e os vapores se incendiariam só a 90°, se o vinho aguardentado em vez de ter apenas dois annos, tivesse quatro, oito ou doze annos.

Thomaz.—Pois vamos fazer a experiencia n'um vinho velho aguardentado.

Francisco.—E eu que trouxe de proposito duas garrafas de vinho do Porto. Uma é da novidade de 1815 e a outra de 1844.

Thomaz.—Experimentemos o vinho da primeira garrafa. Os vapores incendiaram-se a 82°.

Francisco.—Vae a cousa como eu dizia.

Thomaz.—Vejamos o que acontece ao vinho da segunda garrafa. Os vapores incendiaram-se a 75°.

Francisco.—Então qne te dizia eu?

Thomaz.—Effectivamente, nota-se que tanto mais velho é o vinho que foi aguardentado, tanto maior calor requerem os seus vapores para se incendiarem. O que é uma prova de que o alcool se combina com o vinho, ou que este o perfilha como seu. Entretanto reflecte que nenhum d'esses vinhos chegou á conta do vinho natural. Mesmo o de 1815 não se incendiou a 90° mas a 82°.

Francisco.—A inducção logica levanos a crer que haverão vinhos bastantemente velhos, em que estando o alcool completamente combinado, os vapores só

[1] Estas experiencias e as seguintes foram por nós executadas no laboratorio do Instituto em presença dos nossos discipulos.

Digitized by Google

se incendiarão a 90°, como succede aos vinhos genuinos. É isto o que se conclue destas experiencias. E é o que me basta para amarrotar a basofia do doutor.

Thomaz. — Antes de admittir esta conclusão farias melhor se fizesses mais algumas experiencias.

Francisco. — Agora quero que me expliques outra do doutor. Metteu-se tambem elle a fallar de fabrico de manteigas e de queijos, segundo me contou o Thiago; e entre varias coisas foi dizendo que o queijo era muito mais manteigudo depois de curado, do que em fresco. Esta é de se lhe tirar o chapéo; nem que a manteiga não venha do leite. — Pena tenho em me haver retirado, que elle havia de pagar no queijo o desaire porque eu passei no vinho. Pois não é assim?

Thomaz. — Sabes o que te digo? Toma cautela em não seres entremettido. Tu ainda estás muito leigo; não sabes da missa ametade. Guarda-te sobre tudo de discutir com o doutor a respeito das razões occultas das coisas do campo. Elle não é lavrador, mas tem um curso de sciencias naturaes, — lê todos os jornaes scientificos e entende menos mal de chimica. Está portanto incomparavelmente mais habilitado que tu, não só a raciocinar, mas a descobrir a verdade em qualquer especie de questão agricola. Vossês fazem uma triste idéa da sciencia e dos sabios. Pensam que um medico não sabe outra coisa senão curar enfermos. Pois para chegar a esse estado, estudou um sem numero de sciencias que abraçam quasi todas as coisas da natureza. É nenecessario que fiques por uma vez entendendo que a pratica dá a arte e o officio; mas a sciencia vem do estudo. A pratica faz; mas a sciencia ensina a fazer e a dizer, e sobre tudo a prever. Queres desforrar-te, queres atrapalhar o doutor? Chama-o a uma questão de pratica.

Pergunta-lhe como se hão de metter os bois á charrua; como se ha de governar esta. Convida-o a fazer um enxerto, a podar uma vinha ou uma oliveira. Propõe-lhe em desafio, uma semeada a lanço, fazer uma pouca de manteiga, ou mesmo incinchar um queijo,

Fica certo que te deixa o campo livre e reconhecerá a tua superioridade. Mas não vás discorrer com elle aonde a mestria do teu braço não puder dizer a ultima palavra. Elle não sabe fazer o queijo, mas sabe melhor do que tu o que é o queijo antes e depois de feito.

Francisco. — Pois guarde lá a sua sabença que presta para muito. Eu não duvido que elle estudasse, e que saiba muitas sciencias, mas pelos modos desaprendeu com os annos. Pois que sciencia é esta que affirma crear-se a manteiga no queijo, quando se sabe que ella vem do leite, porque lha deu o sangue, o qual a tirou dos alimentos. Esta é que é a verdadeira physiologia; e é para admirar que sendo elle medico esquecesse este *b, a, bá* que já cá se soletra na aldeia.

Thamaz. — É bem certo que todos vêem uma palha nos olhos de seu irmão, e ninguem vê uma trave no seu. O doutor não esqueceu esse *b, a, bá.* Tu és que esquecestes o que te eu tenho ensinado.

Já te não lembra que os fructos criam assucar depois de colhidos da arvore?

Já desapprendestes que os fructos oleoginosos se enchem de mais oleo depois de separados da planta? Já perdestes a memoria de que no vinho se formam materias gordas, na occasião da fermentação? Que admira pois que o leite, que é um fructo animal, depois de transformado em queijo se mude parte delle em manteiga?

Francisco. — Olé, olé o que ahi vae de cantiga! Fructos que criam oleo depois de despegados da planta? Não foi isso que tu me explicastes a respeito da azeitona.

Antes, fazendo-te forte com a passagem um escriptor latino, condemnaste a crença dos que julgam que a azeitona medra na tulha; dizendo que é isto tão impossivel como é crescer o trigo na eira.

Thomaz. — A azeitona medra e desmedra nas tulhas. Entendamo-nos. — Adquire a azeitona oleo depois de colhida, se a colheram intacta, não de todo madura, e se intacta a conservamos. Perde a azeitona o azeite que formou na arvore, e o que póde formar depois de colhida, se foi massacrada pelo varejão — se foi calcada esmagada, recosida e expremida na tulha.

A passagem de *Collumella* não nega que se possa formar azeite na azeitona depois de colhida. O que elle nega é que ella ganhe azeite nas tulhas, que sendo no tempo deste agronomo tão improprias como são ainda hoje entre nós, mais parece terem por fim estragar a azeitona, que deixa-la avelar e embrandecer.

Francisco. — Mas como é que a azei-

Digitized by Google

tona póde formar azeite depois de separada da arvore?

Thomaz. — Tem-se ultimamente descoberto que antes de a azeitona se carregar de oleo, carrega-se primeiro de uma especie de assucar chamado — *manite* — [1]. Em quanto a azeitona está verde não tem senão manite em logar de oleo; mas á medida que a materia verde vae desapparecendo, a manite transforma-se em oleo, transformação que continua mesmo depois do fructo ser colhido.

A transformação parece depender de uma oxidação da manite, sendo esta oxidação talvez auxiliada pela materia verde, servindo o ferro que ella contém de caminho, ou de vehiculo ao oxigenio.

Francisco. = É bem curioso este phenomeno; mas parece que se elle se verifica por oxidação promovida pela materia verde, a azeitona deve cessar de adquirir azeite, logo que esteja completamente negra ou madura. E neste caso de nada serve á azeitona o entulhamento, mesmo o que for feito em boas condições; pois o azeite que poderia criar já o tem em casa.

Thomaz — Ainda neste caso não se póde dizer que toda a materia verde desappareceu; porque ha ainda muita della no interior da azeitona. A prova é que tu vês o azeite das ultimas expressões trazer sempre uma côr esverdeada, signal de que ha ainda materia verde e isto verifica-se mesmo nas azeitonas as mais bem maduras.

Francisco. — Então se vamos a esperar para moer a azeitona que toda a côr verde do azeite desappareça, tem tempo ella de apodrecer.

Thomaz. — E quem te diz similhante coisa? — Não é a completa desapparição da materia verde que assignala o termo da producção do azeite; é sim a completa conversão da manite, porque desta é que sáe o oleo.

Ora effectivamente logo que a azeitona está completamente retinta de negro, a manite desappareceu toda.

Francisco. — Vem a dar na mesma sempre; que seja por se acabar uma coisa ou outra, o que é certo é que logo que a azeitona está negra não funde mais azeite, e que é inutil entulha-la, podendo ir da arvore direita para o moinho.

Thomaz. — Não é tanto assim; porque se a azeitona bem madura não produz mais azeite nem na arvore, nem fóra della; não é menos certo que ella o largará no moinho e na prensa com mais difficuldade, se for para o lagar com a carne rija e cheia de viço. — O entulhamento tem por fim fazer perder á azeitona uma parte da sua agua de vegetação — e embrandecer-lhe o tecido para que se rasgue e despoje do oleo, que contém.

Mas passemos do incidente ao principal. Vamos á historia do queijo, e para veres que é na verdade uma historia, contar-te-hei a historia do queijo de *Roquefort* [1].

Francisco. — Vamos a ella, para ver o milagre do queijo que se muda em manteiga.

Thomaz. — *Requefort* é uma povoação da França que deu o seu nome aos saborosos queijos que ali se fazem. — Os camponezes que se dão a esta industria desnatam primeiramente o leite, utilisando a nata ou para a vender em natureza, ou para a baterem no engenho e tranformar em manteiga.

O leite desnatado é coalhado ao modo ordinario e feito em queijos, que depois de imprensados para lhes fazer escorrer os sóros são conduzidos a umas grutas aonde demoram por tempo de 4 mezes a curar, ou a amadurecer.

Estas grutas em que se opera a cura dos queijos de Roquefort são dispostas naturalmente por tal arte qne constantemente circulam nellas correntes de ar; o que faz com que os queijos enxuguem facilmente; mas esta seccagem não é tão completa que os queijos não criem, do lado voltado para cima, uma camada de bolôr.

No fim do mez rapa-se a camada do bolor da face de cima e viram-se os queijos. No segundo mez é a segunda face do queijo que se guarnece de bolor, a qual é rapada logo que finda o segundo mez, virando-se os queijos novamente e assim até ao quarto mez, no fim do qual os queijos estão curados, tendo sido voltados 4 vezes, e 4 vezes rapado o bolor que crearam.

Francisco. — Mas que é da manteiga, aonde está ella?

Thomaz. — Está no queijo. Já ao fim do primeiro mez os queijos apresentam uma quantidade de manteiga superior á que havia no leite desnatado. Esta quantidade augmenta nos mezes seguintes, e ao cabo

[1] Ann. de Ph. e Ch. — *Estudos de Luca.*

[1] Ann. de Phys. et chim. 4.ª serie. T. 1.º = *Blondeau.*

Digitized by Google

do quatro mez são os queijos tão manteigosos como se houvessem sido feitos com o leite natural.

Francisco.—Mas isso é verdade?

Thomaz.—É um facto averiguado e demais até explicado. Sabe-se qual a causa deste phenomeno.

Francisco.—Elle é verdade que todo o queijo quando está curando amarellece um pouco, e até alguns começam a gotejar a manteiga. Mas eu sempre acreditei que era a massa do queijo, que apertando de secca espremia para fora a gordura.

Thomaz.—E não te enganavas, porque é justamente isso que acontece aos queijos gordos, que chegam a pingar a manteiga. Esta manteiga é quasi toda a que tinha o leite.

Francisco. — O que não é das coisas melhores; porque estes queijos muito gordos, como são os de Alemtejo rançam facilmente. Estes valeriam bem a pena de serem feitos do leite desnatado, porque seriam de muito melhor conserva, e não teriam talvez peor gosto. Mas não posso atinar com a razão por que esses queijos de Roquefort que são queijos magros hão de tornar-se depois tão manteijosos como como são os gordos e tão bons que até criam bolor; porque lá isso é fora de duvida. Assim como o pardal não pica senão o melhor figo, tambem o bolor não dá se não no bom queijo.

Thomaz. — Estás mesmo com o dedo em cima da causa que procuras. O que te parece ser consequencia não é mais que o principio.

Francisco.—O que? Pois será o bolor o feiteceiro deste prodigio?

Thomaz.—Tal qual o dizes.—O bolor é uma planta rudimentar que vegetando á supeficie do queijo se alimenta da caseina, roubando-lhe o seu azote e deixando-a reduzida ao estado de manteiga. O que o queijo ganha em manteiga é o que perde em caseina. A chimica tendo pesado o azote do bolor e a manteiga creada no queijo achou que a somma destes pesos prefaz o peso da caseina que se acha de menos no queijo curado.

O melhor gosto que se acha geralmente no queijo que creou bolor, não depende de outra causa, senão desta transformação chimica exercida pelo proprio bolor.

Francisco.— É o caso de se dizer=*à quelque chose, malheur est bon*=l'éna é que o bolor fazendo este beneficio conte elle só consigo, e deixe o queijo incapaz de ser comido pela gente.

Ainda se elle ao menos não passasse dentro, se se contentasse com a casca e nos deixasse o miolo, perdoava-se-lhe a ousadia.

Thomaz.—Por isso é que os de Roquefort imprensam os queijos e os raspam de mez em mez.

Pela primeira operação—unem e ligam a massa do queijo, fazendo desapparecer os soros e os olhos aonde aquelles se achavam, fechando deste modo a communicação ao ar e sobretudo ás sementes do bolor.

Pela segunda operação ceifam o bolor no momento em que vae a deitar a semente, a qual o multiplicaria, realisando-se uma nova semeada no interior do queijo.

Desta maneira o bolor não faz senão o beneficio, deixando de produzir o estrago.—Come, como desejas, da casca, deixando-nos o miolo livre e beneficiado.

Francisco. — Era uma boa especulação se podessemos tirar do mesmo leite dois productos — a manteiga e o queijo gordo ou para melhor dizer, se constituiamos, o bolor do queijo em artifice demanteiga

Mas por mais curioso que me pareça. este facto, e por mais credito que lhe dê, quer-me parecer que não fariamos obra de geito.

Geralmente ninguem gosta de ver bolor nos queijos quando estão a curar, e passam a limpal-os e a pôl-os em enxuto logo que aponta algum olho d'elle, porque não fazendo isto, o bolor não tarda a penetrar no miolo, e é queijo perdido que nem os cães o querem.

Thomaz. — Eu tambem não aconselho a ninguem que deixe embolerecer os seus queijos, fazendo-os pela maneira como geralmente se fazem no nosso paiz. — Mas entendo que nada se oppõe a que os fabriquemos á moda da França.

Francisco. — Então que outro modo ha de fazer o queijo que não seja coalhar o leite — ajuntar a coalhada — espremer-lhe o sôro — ensinchal-a, salgar e curar o queijo.

Thomaz. — Lá fóra não se faz o queijo de outra maneira; mas as manipulações são muito mais bem feitas. Ha sobre tudo um extremo cuidado em ligar bem a massa do queijo espremendo-lhe todo o sôro e desfazendo-lhe os *olhos*.

A espressão da coalhada que nós cá fa-

Digitized by Google

zemos á mão, é feita lá fora em tres tempos. Primeiro ajuntando a coalhada á mão em cima do *francêlho* e dando-lhe ahi a primeira expressão. — Depois desfazendo a massa com uma espatula de tres folhas e tornando-a a ajuntar e espremer segunda vez. Finalmente como, apezar destas duas espressões, não foi possivel expellir o sôro que se acha fechado entre as malhas intimas da caseina, leva-se a massa do queijo a um pequno moinho aonde é desfeita e reduzida a polpa fina. Ajunta-se e espreme-se terceira vez e é depois disto que se molda nos *cinchos* ou *cinteis*.

Vês que desta sorte deve a massa ficar muito fina unida e ligada e ainda mais apertada se torna quando depois é imprensada. O bolor pode nascer pelo lado de fóra, mas não pode contaminar para dentro do queijo por falta de communicações.

Francisco. — Por falta de communicações, pois então a gente não vê bastantes olhos no queijo *flamengo*? Não são até bem grandes estes olhos no queijo de *Gruyère*?

Thomaz. — O queijo flamengo não é imprensado; mas o de *Gruyére* que é fabricado, como já te disse, não tem essas communicações que te parecem, porque os seus olhos, resultado da fermentação da massa, são lacunas fechadas, que nem se communicam entre si, nem tão pouco com o exterior.

Francisco. — Apezar de tudo eu sempre fico com meus escrupulos. Antes quererei deixar ao queijo a sua manteiga natural que consentir que o bolor lh'a ponha. Sempre me parece que o queijo, não receberá o beneficio sem ficar com alguma macula dentro.

Thomaz. — Tem bello remedio as tuas duvidas: experimenta, não ha melhor tira-teimas. Não custa nada a fazer meia duzia de queijos magros segundo o processo que expliquei, e deixal-os attacar pelo bolor durante tres ou quatro mezes raspando este de mez em mez. Se se estragarem pouco perdes, mas n'este caso examina bem a superficie do queijo, e has-de achar que o estrago não proveio do bolor, mas de haverem olhos externos pelos quaes elle póde penetrar. Experimenta, mas liga e aperta bem o queijo.

J. I. Ferreira Lapa.

VETERINARIA PRATICA

Sobrevém não poucas vezes, alguns dias após a castração por talas essencialmente, á extremidade inferior do cordão testicular ou espermatico, do cavallo sobretudo, uma excrescencia de aspecto fungoso, esbranquiçada ou avermelhada, mais ou menos resistente, de grossura variavel, gotejando sangue ao menor toque, ordinariamente com abertura fistulosa, que é hoje denominada em pathologia veterinaria *induração do cordão testicular*. Esta denominação é ainda tomada como synonimo de *cogumelo da capação*, nome pouco expressivo, improprio mesmo, empregado pelos auctores antigos de hippiatria.

Consiste primitivamente n'um ingorgitamento inflammatorio.

As causas d'este accidente não tem sido bem determinadas; parece depender principalmente da insufficiencia de compressão da tala, que deixa o cordão espermatico desprender-se do respectivo involucro peritonial. Fazem egualmente desenvolvel-o, segundo asseveram alguns praticos, a applicação local de loções e de injecções frias repetidas algum tempo depois da castração, a influencia directa e prolongada do ar atmospherico sobre o cordão, e os resfriamentos cutaneos depois d'esta operação. Não é tambem estranho, diz-se, ao apparecimento do cogumelo, a má disposição, ou a constituição debil, e a edade mesmo do animal. Em fim mostra-se algumas vezes sem causa conhecida.

Relativamente á situação que apresenta, o cogumelo divide-se em *extra-escrotal* e *sub-cutaneo*.

Além do tumor, que é portanto umas vezes visivel exteriormente, outras não, mas que constitue sempre o symptoma principal ou caracteristico, as partes molles contiguas estão endurecidas e dolorosas á pressão com os dedos, pela fistula sáe um pus abundante, seroso e fetido, formam-se abcessos mais ou menos consideraveis ao longo do cordão, o animal tem febre, embaraçados os movimentos de um ou ambos os membros de trás, encordoado o vasio, rijo o lombo, está triste, come pouco, emmagrece a olhos vistos e perde as forças. Algumas vezes o cogumelo é tão extenso e volumoso, tem tão vastas dimensões, que chega desde a ferida do escroto até á região sub-lombar. Este ultimo caso póde occasionar a morte.

Digitized by Google

A affecção de que tratamos exige á nascença, isto é durante o periodo de inflammação, o emprego dos antiphlogisticos, e as uncções com unguento basilicão, ou com pomada camphorada; quando existem focos purulentos, é preciso praticar a puncção para evacuar o pus.

No começo da induração deve-se applicar o unguento fundente de Lebas, ou a pomada mercurial, e depois os causticos potenciaes, taes como o pó de sulphato de cobre, de pedra hume calcinada, etc. A applicação de alguns botões de fogo póde substituir este systema de tratamento.

Quando porém a excrescencia é já bem pronunciada, importa recorrer logo ao verdadeiro remedio, ao mais conveniente que é a excisão sobre tudo por meio da ligadura, da tala, ou do esmagador do sr. Chassaignac.

A experiencia clinica parece haver provado exuberantemente que a ligadura convém quando a tumefacção é pouco volumosa e pedunculada; colloca-se em tôrno da base ou raiz d'esta, sobre a parte sã do cordão.

O segundo meio emprega-se quando o cogumelo é bastante grande. Põe-se uma tala curva que alguns clinicos untam primeiramente com uma mistura de cebo com solimão logo por cima da intumescencia dura, e excisa-se esta com um instrumento cortante apropriado.

Quanto ao esmagamento é actualmente preferido á ligadura por alguns homens da arte de reconhecido saber pratico.

O exercicio ligeiro, bem ordenado, é util e necessario mesmo ao tratamento. É-o tambem a limpeza da região affectada.

Em todos os casos, o doente, depois de executado algum d'esses processos operatorios, não reclama mais nenhum cuidado particular e volta quasi sempre promptamente ao estado de perfeita saude.

Finalmente, se a extirpação completa é impossivel, como acontece quando o cogumelo excede assás o trajecto inguinal, procura obter-se a destruição d'esta excrescencia pelo fogo com um comprido cauterio conico, cumprindo desvial-o das partes immediatas. Todavia as consequencias d'esta operação difficil em verdade podem ser funestissimas, ou pôr por muito tempo o animal fóra de serviço.

É desnecessario dizermos que qualquer que seja o methodo curativo usado, este para ser efficaz carece de ser dirigido por um cirurgião veterinario bastante intelligente e habil no manejo do ferro em braza e dos instrumentos de cirurgia.

Fallando agora da induração do cordão testicular, não julgamos fóra de proposito recordar que é sempre bom, quando se quer comprar um cavallo recentemente castrado, examinar com a maior attenção o estado das bolsas.

J. M. Teixeira.

Rearborisação das montanhas

O director geral da administração das aguas e florestas, M. Vicaire, dirigiu em 1863, ao ministro da fazenda, um relatorio sobre os resultados obtidos em França, ha alguns annos, pelos trabalhos relativos á destruição dos arvoredos nas montanhas. Reproduzimos aqui uma analyse d'este relatorio, escripta por M. Friès no *Moniteur*.

«Estimuladas pelas subvenções do estado, as rearborisações de que a iniciativa foi deixada aos proprietarios do solo, abrangeram durante o anno de 1862, uma superfice superior a 7488 hectares. Estas rearborisações facultativas effectuadas disseminadamente por toda a extensão dos terrenos formando as bacias dos cursos d'agua torrencial, concorrem á formação de um systema geral de defesa e de regularisação, que prevenirá a repetição de inundações quasi periodicas e das desordens que comsigo trazem. As rearborisações de que se trata repartem-se por trinta e nove departamentos, entre os quaes o de Puy-de-Dôme figura por uma cifra elevada. A rearborisação das montanhas tornou-se popular n'este departamento, onde tem sido rearborisados não menos de 3000 hectares ha vinte annos. Em parte nenhuma os municipios teem melhor comprehendido toda a vantagem que devem colher da repovoação dos terrenos nús de suas montanhas; 1221 hectares ahi foram rearborisados em 1862, e a operação, *de que os resultados fecundos não escaparam a uma augusta solicitude*, vae receber todo o desenvolvimento que comporta.

Depois do Puy-de-Dôme, é no departamento de Vaucluse que as rearborisações municipaes se teem alargado em maior superfice. Existem n'este departamento vastas zonas de terrenos nús de que a rearborisação exercerá a mais salutar influen-

Digitized by Google

cia sobre o estado climaterico e economico do paiz, promettendo ao mesmo tempo vantagens certas aos proprietarios dos terrenos. Um só municipio, o de Bédouin, possue no monte Ventoux 6263 hectares, de que mais de 4000 estão quasi improductivos. Hoje, a rearborisação destes 4000 hectares, está emprehendida e já realisada sobre mais de 150. No Arieje tambem se consagra extrema importancia á rearborisação dos terrenos municipaes de montanha. Trata-se, com effeito, neste departamento, de promover a regularisação das correntes d'agua que regam seus valles fecundos, e de criar ao mesmo tempo combustivel para as necessidades dos habitantes e para a exploração do minerio de ferro, de que uma parte do paiz contém jazigos preciosos. No Aude, Bocas-do-Rhódano, Baixos-Alpes, Cantal, Gard, os municipios teem do mesmo modo entrado largamente na via das rearborisações.

É nos departamentos do Gard e de Drôme que a rearborisação dos terrenos particulares recebeu maior extensão; cada dia se comprehende melhor que a rearborisação é uma operação que dá beneficios certos n'um porvir pouco distante. Escolheremos um exemplo entre os que poderiamos citar em apoio desta verdade: O municipio de Bourg-Lastic (Puy-de-Dôme) possuia um terreno de 64 hectares, occupado por mato, de que não podia desfazer-se em 1844, pelo preço de 7000 francos. Nesta época, uma sementeira de pinheiros silvestres foi emprehendida á custa do municipio pelas diligencias da sociedade de agricultura de Clermont-Ferrand, com os fundos departamentaes. A despeza não foi grande. Hoje este mesmo terreno foi avaliado em 70,000 francos.

Independentemente dos trabalhos effectuados nos terrenos municipaes ou particulares, a administração fez executar em treze departamentos, sobre terrenos senhoriaes em montanha, repovoações representando uma totalidade de 1866 hectares e tres ares, nos quaes o Ariéje figura com a maior parte. 1450 hectares de solo senhorial foram rearborisados nos annos de 1861-1862, sem que as necessidades dos habitantes experimentassem o menor detrimento.

Em resumo, a totalidade das rearborisações em 1862 eleva-se a 11416 hectares, 63 ares, sem comprehender os meios de defesa que a administração dispoz em escalões sobre as ramificações das torrentes perigosas. Estes meios de defesa, muito simples e economicos e de que se propõe a generalisação do emprego, são barreiras rusticas, que reteem como uma serie de gradagens horisontaes, as terras, cascalho e mesmo fragmentos maiores de rochedos que as aguas acarretam nas suas cheias.

Tres especies de arvores, o pinheiro silvestre, o epicéa e o melézio, de que o emprego para as regiões montanhosas era melhor conhecido, foram adoptadas de preferencia no começo da operação; mas outras essencias se introduzem progressivamente nas repovoações á medida que os quadros de ensaio se alargam. O carvalho é plantado por toda a parte onde as condições de solo, de clima, de exposição e de altitude parecem favoraveis á vegetação deste rei das nossas florestas. Excellentes resultados se teem obtido com o pinheiro negro d'Austria, pinheiro do Alepo, a essencia por excellencia das montanhas da Provença; o cedro, proveniente de peniscò argelino; o ailanto, que pela faculdade de multiplicar suas raizes, offerece grandes vantagens para a retenção das terras nas encostas.

Seccadores de sementes florestaes e viveiros teem sido criados pela administração, para satisfazer as necessidades das rearborisações. A administração possue actualmente seis seccadores; calcula-se que estes estabelecimentos podem fornecer annualmente 15 a 20,000 kilogrammas de semente, quantidade que corresponde á repovoação de 2000 hectares pouco mais ou menos. Fundaram-se, em 1861, 473 viveiros; 359 viveiros novos, susceptiveis de produzir 40 milhões de plantas, foram addidados aos primeiros em 1862. Estes viveiros estão espalhados pela immensa superficie que se trata de transformar. Muitos d'entre elles, situados perto dos centros de população, teem sido objecto de grandes cuidados, e podem rivalisar com os estabelecimentos particulares os mais bem tratados. Em fim, nada tem sido despresado para imprimir ás rearborisações toda a unidade necessaria, e conferencias annuaes se teem organisado neste fim entre todos os agentes florestaes que tomam parte n'estes trabalhos.»

Eis aqui o que se faz lá por fóra; nós andamos ainda agora na indagação de sa-

Digitized by Google

ber se a extracção da gemma faz mal ao pinheiro!

Relatorio nosologico do gado do districto de Braga

Ill.mo sr.

Em conformidade com o artigo 12.º do regulamento das intendencias pecuniarias, e com a circular n.º 77, que v. s.ª se dignou enviar-me, remetto o relatorio nosologico, de que trata o citado artigo, desde principio de março até fim de dezembro de 1863.

N'este periodo de 7 mezes não se deu circumstancia alguma, que occasionasse nos animaes domesticos doença alguma geral.

A falta de pastagens, produzida pelo tempo demasiadamente secco, foi compensada pelo milho mais proveniente das mondas, e mesmo por muito deste cereal destinado á panificação, mas que o tempo pela sua continua seccura, não deixou desenvolver nem granar. Ao menos, serviu para sustentar a carne, o que não póde dar pão.

Emquanto ás doenças que grassaram, foram todas esporadicas, não tendo, em geral, por origem causa alguma, que merecesse attenção especial, e conseguintemente que reclamasse medidas algumas prophylaticas.

Permitta-me v. s.ª, que sem mais preliminares, passe já a tratar das diversas doenças que affectaram os gados, e das quaes eu tive conhecimento.

GADO CAVALLAR

Doenças do apparelho digestivo — 1.º *Indigestões.*

Foram 4 os individuos da especie equina affectados por indigestões, provenientes mais do estado de debilidade e fadiga dos animaes do que da excessiva alimentação.

Todas estas indigestões foram estomacaes: nenhum animal succumbiu ou perdeu de seu valor.

Consta-me serem em todo o districto bastante frequentes as indigestões pelo habito, em que estão os tratadores de darem copiosas rações aos animaes exhaustos e cançados pelo trabalho.

2.º *Pharyngite.* Esta doença atacou um só animal da especie equina, e foi causada pela indigestão de agua fria estando o animal suado. A affecção não foi muito activa e o animal bem depressa se restabeleceu.

3.º *Gastrite.* Um só cavallo foi insultado por esta affecção, motivada por uma indigestão, e que foi debellada.

Doenças do apparelho da visão — 4.º *Conjuntivite.* Um unico animal padeceu esta doença, de que foram causa antigos padecimentos das visceras abdominaes. O animal foi curado.

Doenças do apparelho de locomoção — 5.º *Resfriamento das espadoas* (*espadoas frias*) Este padecimento insultou um só cavallo, ficando este completamente bom depois de medicado.

6.º *Esforço dos curvilhões*; violentada por uma jornada aturada, uma egoa soffreu aquella molestia, de que triumphou auxiliada poderosamente pela medicina.

7.º *Distensão do tendão da canella.* — Uma escorregadura foi causa de um cavallo padecer esta enfermidade.

Apezar de o animal não estar completamente curado, foi vendido sem o mais leve prejuizo para o proprietario.

8.º *Arthrite.* Um recem-nascido appareceu com esta affecção, dita n'este caso *dos recem-nascidos*, resistindo a toda a medicina e succumbindo ao fim de nove dias. Perda não calculada; porque um recem-nascido em tal edade mal se lhe póde adjudicar um valor ou preço real.

Doenças do apparelho d'innervação — 3.º *Immobilidade,*

De nenhum outro modo podia capitular a affecção que apresentou um individuo da especie cavallina, manifestada pelos seguintes symptomas: — o animal cambaleava, apoiava o peito e a cabeça contra a manjadoura, punha todos os 4 membros em linha recta, introduzia o focinho na agua, mostrava-se indifferente a tudo e a todos, não procurando comer, etc. etc.; uma unica manifestação falhou, qual a de fingir beber imitando os cães; sómente demorava o focinho na agua.

Notei, no animal em questão, um symptoma não mencionado, qual foi apresentar todo o lado esquerdo muito quente, e o direito frio, descendo depois aquelle pouco a pouco á temperatura deste.

A dar só credito á narração que me fez o tractador, poderia acreditar que a

Digitized by Google

causa deste caso de immobilidade, fôra paixão que o animal tivera por se vêr só, todo um dia, sem seus habituaes companheiros: dando a esta causa o devido valor, o tempo demasiadamente quente e abafadiço, que então corria, e o animal ser muitas vezes submettido a carreiras violentas, não deixaram de concorrer poderosamente para o mal em questão. Esta affecção foi debellada com o auxilio da noz vomica e da valeriana. O animal ficou completamente bom.

Doenças do pelle. 10.° *Ebullição.*—Um unico animal soffreu este insulto para que se achava predisposto pelo seu estado plethorico, e de que foi causa immediata a abundancia de herva fresca.

A doença foi de mui curta duração, e muito benigna para o animal.

Cachexia. 11.° *Laparões.*—Foi no estado chronico, que eu encontrei esta affecção n'um cavallo já velho (14 annos).

Mandei-o immediatamente separar dos outros animaes; ensaiei alguns meios pharmacologicos, sem resultado algum, e por ultimo aconselhei que o levassem para o campo, onde morreu depois de passados oito dias. O animal de que me occupo foi comprado pelo ultimo dono já affectado de laparões, por isso nenhuma causa especial pude determinar.

A perda do animal calculei-a em 33$000 réis.

GADO MUAR

Doenças do apparelho respiratorio.—Foi no estado agudo que esta affecção atacou um macho, tendo por causa uma jornada debaixo de um tempo frio e humido. O animal foi completamente curado.

GADO ASININO

Nenhum individuo d'esta especie foi atacado d'alguma affecção.

GADO BOVINO

Doenças do apparelho digestivo.—1.° Pharyngite. No estado agudo soffreu um boi este padecimento, causado por um resfriado. 2.° Parotidite. Esta affecção, que, segundo me consta é bastante frequente n'este gado, attribuo-a, em grande parte, á falta de ventilação, e limpeza dos estabulos, que assim manteem um ambiente demasiadamente quente e humido, podendo dar origem á doença em questão. Dizem que, alguns annos, esta doença tem grassado epizooticamente; porém desconflo que n'estes casos seja a thyroidéte.

Doenças do apparelho genito-urinario.—3.° Retenção das urinas. O animal com esta affecção nem o cheguei a ver e observar, porque morreu inesperadamente. Não pude tambem averiguar a causa terminante que deu origem á molestia. A perda foi calculada em 62$000 réis pouco mais ou menos.

Cachexias.—4.° Ascite. Um boi tinha esta molestia ha mais de dois annos; quiz ensaiar alguns meios therapeuticos, porém o dono vendeu o animal com perda de rs. 32$000.

GADO SUINO

Um unico animal d'esta especie tive de curar d'uma gastrite causada pelo uso que fazia de maçãs demasiadamente verdes. Cura facil e prompta.

Consta-me costumar a apparecer n'esta especie uma affecção a que vulgarmente chamam uns *dôr de prego* e outros *vertigem*. Esta ultima denominação parece-me mais acertada, porque pelas informações que tenho obtido, o animal affectado manifesta os seguintes symptomas; além da tristeza, inappetencia e magreza, procura os logares escuros, mettendo-se mesmo debaixo das substancias que lhe compõem a cama; chega a introduzir o focinho nos buracos, mostra-se indifferente a tudo e muitas vezes gira em volta de si mesmo. O definhamento é progressivo: ao 3.° dia, em geral, chega a um estado de completo marasmo, morrendo o animal na pluridade dos casos, d'este para o 4.° dia.

Esta affecção faz tantos estragos tanto nas estações quentes como nas frias, victimando immenso numero de cabeças; e sendo-me dito que quando esta molestia persegue os porcos de qualquer freguezia lhe dizima uma duzia e mais, calculo eu, com muito abatimento e muito áquem da exageração, para cima de 300 cabeças a mortalidade que este mal causa.

Ha tempos que procuro estudar esta molestia n'um animal affectado; como já participei a v. s.ª. Parece-me ser uma meningite, o que justifica a denominação —*vertigem*.

GADOS OVINO E CAPRINO

Não soube d'affecção alguma que ac-

Digitized by Google

commettesse estes gados, nem sequer esporadicamente.

Afóra alguns ferimentos, causados por contusões, etc., foram estes os casos que tive na minha clinica, sendo tres fataes como já declarei, e um de bastante prejuizo para o dono.

A perda em valores para a especie cavallar foi de 33$000 réis, e para a especie bovina de 94$000 réis.

Estou convencido de quanto estes dados são insufficientes para avaliar o numero de cabeças de gado que succumbiram, assim como a perda em valores, porém por elles se poderá julgar mui approximadamente do pequeno numero de cabeças de gado, que perecem n'este districto, o que é devido ao cuidado que os agricultores teem com os gados, porque são estes a sua maior riqueza e melhor propriedade.

A morte de uma rez bovina causa, em geral, a ruina de um rendeiro d'este districto, por isso liga elle todos os cuidados a esta especie de gados, que constitue a maior riqueza d'este districto. Se nas doenças de seus gados não consultam os peritos, ou é por falta de meios, ou por conselho dos curandeiros; e só assim posso eu explicar a razão por que havendo n'este districto (estatistica de 1862) 3672 cabeças de gado cavallar no valor de réis 74:911$895, e 47300 cabeças de gado bovino no valor de 1.400:765$654 réis, eu tivesse na minha clinica desde março a setembro de 1863, uns 4 doentes desta especie, e 14 da especie equina.

Eis o quanto se me offerece relatar a v. s.ª durante aquelle espaço de 7 mezes: e ainda uma outra vez repito, nenhuma circumstancia occorreu digna de especial menção,

Deus guarde a v. s.ª. — Illm.º sr. vice-presidente do conselho especial de veterinaria.

Braga, 5 de fevereiro de 1864.

FRANCISCO LOPES GONÇALVES.
Veterinario do districto de Braga.

CONTABILIDADR RURAL [1]

IV Consumos diversos no grangeio

Os consumos no grangeio, são, como dissemos, um outro fundamento para organisar diversos *auxiliares*, todos elles de grande importancia na boa marcha da contabilidade rural. Os consumos mais importantes são os que vamos indicar:

Consumo da casa;

Dito das differentes especies de animaes.

O primeiro corresponde á conta que denominámos — *gastos de casa*. O auxiliar que se faz para o movimento dos generos destinados ao consumo da casa do lavrador, deve notar a qualidade dos objectos, a sua quantidade, o preço e a procedencia.

Como os consumos da casa são muito variados e miudos, o mappa auxiliar de que fallamos, registra todas as minudencias, e dispensa o lançamento repetido de partidas na conta que lhe diz respeito; basta até uma só no fim do anno, principalmente quando os generos consumidos provenham, na maior parte, da producção do proprio grangeio.

Os generos pódem provir do *armazem*, de algumas *contas de producção*, ou do mercado. Indicando-se a procedencia, acha-se a relação com a conta crédora, que muito importa conhecer. Em quanto ao destino, está sabido qual este è.

O modelo que vamos apresentar, não indica exactamente as quantidades de cada genero, consumidas em cada dia; marca as entradas para consummo, que em alguns generos coincidem com o consumo effectivo. Marcar o sal, o azeite que se gasta cada dia é minuciosidade extrema, quando isto se póde saber por uma media, muito facil de achar.

Eil-o:

[1] Continuado de pag.

Digitized by Google

Gastos de casa

Mez de janeiro.

186

DATA	PROCEDENCIA	PÃO		CARNE		ARROZ		GRÃO		VINHO		LEITE		HORTALIÇAS		DIVERSOS		IMPORTANCIA
		Quanto	Custo	Quanto	Custo	Quanto	Custo	Quanto	Custo	Quanto	Custo	Quanto	Custo	Quanto	Custo	Quanto	Custo	
1	Comprada	14 k.	420	6 k.	1$620	12	1$200	7 litr.										—
»	Do armazem																	
»	Das vaccas											4 litr.						
2	Comprado	14	420	6	1$620	16				3 litr.								
»	Do grangeio											8 litr.						

A casa destinada para indicar a procedencia, pode conter só duas especies, isto é, a procedencia do mercado, e a procedencia do grangeio. Na columna de cada genero ha duas subdivisões, servindo a primeira para marcar as quantidades, e a segunda para notar as respectivas importancias.

Todos os generos comprados permittem desde logo preencher as duas casas: não acontece o mesmo com os generos de procedencia interna, quando se espera pelo fim do anno, para se achar o preço de producção. É por esta mesma razão, que a ultima casa destinada a receber a importancia do consumo de cada dia, não pode ser preenchida senão no fim do anno agricola.

As casas das quantidades devem ser sommadas todos os mezes ou todos os quinze dias. D'esta maneira obtemos: 1.º as relações da *conta de gastos de casa* com a *caixa, com o armazem* e com as diversas contas de producção; 2.º o consumo por dia e por mez ou quinzena de cada genero, em qualidades, quantidade, preço e importancia; 3.º a importancia do consumo dos diversos generos ou artigos em cada dia, quinzena ou mez.

Consumo alimentar dos animaes do grangeio

A alimentação dos animaes uteis á agricultura, é um artigo importante da despeza das differentes contas pecuarias, e por isso reclama a organisação de um auxiliar geral ou de auxiliares especiaes. É bastante occupar-nos aqui do *auxiliar geral do consumo dos gados;* porque facil é depois, a quem queira, especialisar a sua applicação.

Este auxiliar é mais complicado que o antecedente, porque a distribuição dos alimentos varia para cada especie de animaes. Em consequencia d'isto, torna-se necessario dividir o destino dos alimentos em tantas columnas, quantas as contas de gados que o lavrador abriu no seu *razão*.

É preciso organisar este auxiliar de sorte que os seguintes elementos se encontrem claramente em um quadro resumido:

Data.
Generos.
Procedencia.
Quantidade.
Importancia.

Destino { Consumido pelos solipedes; » » bois; » » vaccas; » » ovelhas; » » creação miuda

Tratemos, pois, de formar um auxiliar em que todos estes dados nos sejam fornecidos com a maior clareza e facilidade.

Quando as indicações são numerosas,

Digitized by Google

a difficuldade é grande para chegar a uma combinação que satisfaça, a todos os respeitos.

Julgâmos que o seguinte modelo preenche capazmente os fins que temos em vista:

ENTRADA					DISTRIBUIÇÃO														Observações
DATAS	PROCEDENCIA	GENEROS	Quantidades	Importancia	SOLIPEDES		BOIS		VACCAS		OVELHAS		CABRAS		CREAÇÃO MEUDA				
					Quantidade	Importancia	Quantidade	Importancia	Quantidade	Importancia	Quantidade	Importancia	Quantidade	Importancia	Quantidade	Importancia			
Janeiro 1.	Do campo n.º 6 ..	Nabos.....	80 k.	2$400	60	2$400	30 k.		50 k.										
»	Comprado.....	Cevada (grão)	60 k.				60		30 k.										
»	Da terra n.º 15...	Erva	100 k.																
»	Do armazem... ..	Milho.....	20 k.																

Á vista do presente mappa que se repete em cada folha do auxiliar destinado ao *consumo alimentar* dos gados do grangeio, vamos fazer algumas considerações.

A importancia deste auxiliar é bem palpavel. Póde-se escripturar por quinzenas ou por mezes.

D'este mappa se colhem muitos conhecimentos. Com effeito sabe-se a qualidade da alimentação nas diversas quadras do anno, bem como o consumo de cada especie de animaes. Obtem-se a importancia da despeza que se fez no sustento das diversas especies domesticas.

Pela approximação dos mappas quinzenaes ou mensaes, é facil depois formar um mappa resumido, relativo á despeza alimentar dos gados em todo o anno.

É d'este auxiliar que se extrahem os artigos annuaes das contas de gados.

A quantidade nota-se sempre porque é constantemente conhecida. Não acontece outro tanto com os valores; porque os preços formam incognitas, que só os resultados finaes da exploração permittem tornar evidentes. Isto não é applicavel a todos os generos, pois que nem todos teem a mesma procedencia: assim é claro que os generos comprados teem um preço conhecido. A producção do grangeio é que carece da fixação do preço; porque os elementos d'este só no fim do anno agricola se podem colligir: referimo-nos, já se vê, aqui ao custo da producção. Podemos ainda recorrer aos preços correntes para preencher as casas das importancias, mas ha aqui um inconveniente, que por vezes, já temos notado.

V producção e repartição dos estrumes.

Não é de menor importancia, em agricultura, o artigo — estrumes; — quer se considerem na sua origem e producção, quer na sua applicação e distribuição pelas diversas culturas. Encarados por todos estes pontos, os estrumes exigem a feitura de um auxiliar bem organisado e desenvolvido, para fornecer noções importantes ao lavrador.

Nós vimos já, e é de todos sabido, que em uma lavoura bem montada, sempre se procura apreciar e aproveitar os estrumes de todas as especies de animaes; e para isto a escripturação presta um auxilio muito valioso. A conta de estrumes, que nunca deve faltar entre as mais importantes da escripturação agricola, sobre-

Digitized by Google

carregar-se-hia de artigos, se não dispozessemos e ordenassemos em um livro especial, todos os factos relativos ao movimento dos estrumes; porque estes factos são muito frequentes e numerosos, durante o giro annual da cultura.

O livro auxiliar dos estrumes, de que nos estamos agora occupando, fornece dados indispensaveis, para o movimento de um grande numero de contas, taes são: as variadas contas de culturas e as diversas contas de gados. Convem portanto que este auxiliar possa, com a sua organisação, prestar facilmente os elementos de que se carece.

Ha a considerar dois movimentos: o da entrada, producção ou procedencia, e o da sahida, consumo ou applicação. Estes movimentos classificam em dois grupos as contas, a que o auxiliar dos estrumes dá materia para muitos artigos de debito e de credito.

Passamos a apresentar um modelo que nos parece satisfazer:

186 **Auxiliar de estrumes**

DATAS	ENTRADA											SAHIDA										
	PROCEDENCIA INTERNA							PROCEDENCIA EXTERNA														
	Cavallariça	Abegoaria	Estabulo	Ovearia	Possilga	Creação meuda	Total	Qualidade	Quantidade	Valor		Qualidade	Trigo	Cevada	Batatas	Luzerna	Nabos	Fava	Ervilhas			Total
Janeiro 31.	2mc	4	4	1		1	9					Mixto	2mc	1m	0,5		3mc					6,5

Por este mappa podemos saber a quantidade de estrume que cada especie de gado produziu durante o anno, e a quantidade adquirida por meio da compra, visto que a entrada se acha dividida em

procedencia interna e procedencia externa.

A casa do *total*, na entrada, póde indicar-nos a producção do estrume, por mez e por anno.

Para este fim fazem-se as sommas no sentido vertical e transversal.

O preço e importancia não são conhecidos senão no fim do anno, depois de operados os saldos das contas productoras; e por isso se guarda para essa occasião a notação de similhantes dados.

Na *procedencia externa*, ha uma columna para o valor, porque este é conhecido, na occasião em que se registra a entrada.

Na *sahida* entendemos conveniente notar a *qualidade do estrume*, attendendo a que este póde variar na sua natureza. Com effeito nem sempre o estrume, que se applica a uma cultura, é o chamado mixto, isto é, o composto dos estrumes produzidos pelos diversos animaes da exploração; pois que algumas vezes se emprega estreme o estrume de uma dada especie e alguns estrumes artificiaes, como o guano e outros.

Temos depois uma série de columnas, cada uma das quaes destinada a uma cultura. Por ellas se vê a quantidade de estrume consumido por cada cultura. A columna dos — *totaes* — permitte-nos conhecer a totalidade do estrume applicado ás terras durante o anno.

Se em vez de se adoptar o systema de abrir contas ás diversas culturas, se seguisse o de estabelecer uma conta a cada terra, teriamos de substituir as designações d'estas columnas pelos numeros ou nomes das parcellas em que estivesse dividida a propriedade.

No fim do anno extrahem-se da entrada e sahida d'este auxiliar os artigos annuaes de receita e despeza das contas a que elle se acha ligado.

É então que se lança a cada uma das *contas de gado* o artigo de receita pelo estrume que produziu; e a cada uma das *contas de cultura*, ou *contas de terras*, a quantidade e valor do estrume que lhes foi applicado. A *conta de estrumes* recebe então os artigos de debito e credito e fica prompta para ser saldada.

Continua.

A. M. Santos Viegas

PARTE OFFICIAL

MINISTERIO DAS OBRAS PUBLICAS

(Repartição de agricultura)

Ill.mo e ex.mo sr. — Tenho a honra de remetter a v. ex.ª os relatorios das exposições de gados que tiveram logar no Mogadouro e em D. Chama. Por a leitura d'estes relatorios apreciará v. ex.ª quanto são pouco efficazes, n'este districto, as exposições, e que ellas por agora pouco concorrem para o melhoramento e aperfeiçoamento das raças. Não julgo, porém, que este estimulo tão proveitoso a tantos povos, não seja no futuro de bastante utilidade, logo que forem removidos os obstaculos que obstam ao seu desenvolvimento pratico. As pessimas estradas d'este districto, a pouca illustração das classes laboriosas, e o espirito de rotina, que os faz olhar com desconfiança e descrença para qualquer innovação, são as causas que actuam para a pobreza das exposições. Removidas estas causas, ou attenuadas nos seus desastrosos effeitos, as exposições serão concorridas, e então de muito proveito n'um territorio, onde a criação dos gados é hoje já uma riqueza muito valiosa.

Como v. ex.ª terá occasião de vêr pela leitura dos relatorios, a criação do gado cavallar não é importante, e geralmente apreciada como de pouca utilidade. A criação, porém, dos muares já é d'algum valor; não tendo porém comparação alguma com a do gado bovino. Este districto possue uma admiravel raça denominada — Mirandeza, — de certo a melhor de todo o reino pela belleza das fórmas e pela corpulencia. São magnificos bois de trabalho, e se fossem apurados por uma criação dirigida com intelligencia, formariam uma raça, que compensaria largamente o criador do seu trabalho. E' já hoje bastante avultado o commercio d'este gado, e surprehende o numero de cabeças, que concorrem ás feiras mensaes. O administrador de Miranda, julga conveniente no seu relatorio que haja exposições, por concelhos; porque só a pequenas distancias irão os expositores. Não creio, porém, que seja efficaz este meio, porque tiraria ás exposições o brilho necessario para excitar a concorrencia. Julgo, antes, que será muito conveniente, cercar as exposições de toda

Digitized by Google

a pompa possivel, dando-lhes o caracter d'uma festa nacional. Os povos habituar-se-hão a concorrer, assim como o fazem em tantas romarias, procurando o prazer, onde ainda não veem a utilidade. O estimulo ha de, infallivelmente, excitar-se, e os resultados praticos hão de apparecer aqui, como em qualquer outro districto, onde as exposições tem já tomado um certo desenvolvimento. Não me atrevo, porém, a dizer a v. ex.ª, que estes resultados não serão morosos, porque, em quanto os povoados estiverem isolados pela carencia absoluta de estradas, esta vida em commum, esta reunião facil de povos de differentes localidades só vagarosamente se poderá realisar.

É quanto me compete dizer a v. ex.ª ácerca das exposições de gados, n'este districto. Deus guarde a v. ex.ª Bragança, 29 de março de 1864. — Ill.mo e ex.mo sr. ministro e secretario d'estado dos negocios das obras publicas, commercio e industria. — O governador civil, *Claudio Mesquita da Rosa.*

Relatorio sobre a exposição que teve logar no dia quinze do corrente mez no Mogadouro, e algumas considerações tendentes ao melhoramento das mesmas.

Antes de entrar na analyse dos diversos individuos que concorreram á exposição, apresentarei algumas reflexões que em meu parecer tornariam este acto mais concorrido, e proveitoso, correspondendo melhor aos esforços que se empregam. —1.ª Seria muito conveniente para chamar a attenção publica, que esta festa agricola se tornasse apparatosa. 2.ª Que se nomeassem antecipadamente os lavradores, ou criadores mais competentes, que teem de completar o jury; evitando-se assim embaraços que dão por resultado o máo e tardio andamento dos trabalhos que tem de se fazer. 3.ª Marcar uma epoca para as exposições, em que as novas criações não tenham sido exportadas. 4.ª Buscar as localidades onde as diversas especies são mais perfeitas, levando-lhes o premio do seu desvelo, e cuidado como tem sido o do aperfeiçoamento, e conservação da raça bovina mirandeza; e depois de pago este verdadeiro tributo, fazer exposições nas localidades proximas, para generalisar esta nossa excellente raça. 5.ª Marcar o dia da exposição em harmonia com a affluencia das diversas especies, nos dias que as feiras duram. A exposição esteve pouco concorrida, já porque o tempo não permittia, já porque o publico não tem a maior fé, por em quanto n'estes actos; por este segundo motivo, o jury resolveu ser um pouco indulgente na distribuição dos premios pecuniarios, por ser o unico meio ao seu alcance de animar os criadores, e para não prejudicar os futuros expositores, lançou mão dos premios mais inferiores, que foram distribuidos da maneira seguinte: — Gado bovino — N.º 1 o terceiro premio pecuniario a uma vacca mirandeza de tres annos, nascida em Picote. N.º 2 menção honrosa a uma vacca de dois annos e tres mezes, de raça mirandeza, mas um pouco inferior. N.º 3 menção honrosa a um touro nascido e creado na quinta de Nogueira de raça mirandeza. — N.º 4 menção honrosa a uma vitella egualmente nascida e criada na quinta de Nogueira, de raça mirandeza. Estes dois perfeitos exemplares devidos ao disvelo e assiduidade do Ill.mo sr. Pinto Basto, não foram contemplados com premios pecuniarios por serem propriedade nacional. — Lanigero N.º 1 o segundo premio pecuniario a um carneiro pertencente a um rebanho de Villar do Rei: a lã ainda que de côr preta, como a de todos os gados d'aquella localidade, era boa pela finura e comprimento; o rebanho tinha perto de trezentas cabeças, e estava bem cuidado. — Suino N.º 1 o segundo premio pecuniario a um varrão de raça ingleza crusada com a do Mogadouro, de dois annos d'edade. N.º 2 o terceiro premio pecuniario a um porco de raça do Mogadouro, de anno e meio d'edade. Julgo ser muito proveitoso o cruzamento da raça dos porcos inglezes com a dos desta provincia, porque aquelles dão o toucinho que falta aos nossos, e transmitem-lhe a sobriedade e robustez; e os nossos conservam a excellente carne, ainda que mais gorda, e a corpolencia que os outros não teem. Note-se, porém, que para o apuro desta raça mixta, são preferiveis os filhos do primeiro cruzamento, como mais aptos á conservação da nova raça; e assim por diante, afim de fixar os caracteres, que tem de a distinguir das primitivas; n'este sentido con-

Digitized by Google

viria animar e promover a introducção de varões de raça ingleza.

Bragança, 24 de outubro de 1863.—*Antonio Brito da Trindade*, facultativo veterinario.

Está conforme.—Secretaria do governo civil do districto de Bragança, 31 de janeiro de 1864.—O secretario geral, *Henrique José Ferreira Lima.*

Ill.mo e ex.mo sr.—Encarregado por v. ex.ª de presidir ao jury da exposição de gados que no dia quinze do corrente mez se effectuou na villa do Mogadouro, vou, em cumprimento do que dispõe o artigo 21.º do regulamento de 2 de março de 1854, relatar as principaes occorrencias d'esta exposição, apontando ao mesmo tempo o estado em que se acha a industria pecuaria entre nós. Verificou-se a exposição no indicado dia, observando-se n'ella a maior ordem e regularidade. Concorreram gados de todas as especies, com excepção do asinino; a concorrencia porém foi menos que regular, como se vê dos adjuntos mappas. Attribuo isto a duas causas. A primeira e principal foi o estado chuvoso do tempo que não deixou sair de casa muitos individuos, sendo que a feira teve tambem uma concorrencia muito inferior á dos outros annos; e a segunda está na circumstancia de se lembrar parte do publico (segundo ouvi) que a exposição era no dia immediato (dezeseis) por ser este o em que tem logar a feira do gado bovino, e não obstante o haver-se publicado por editaes que esta solemnidade havia de verificar-se no dia 15. Aqui é logar para dizer que em vista disto julgo conveniente que para os annos futuros a exposição se effectue no dia 16, afim de a tornar mais concorrida, sobretudo dos expositores de maiores distancias, a quem não é, em regra, possivel estar em Mogadouro dois dias, o da exposição e o da feira. Os mappas que envio juntos mostram com toda a clareza os principaes dados relativos á exposição. Foram oito os animaes que se expozeram, a saber: quatro da especie bovina, tres da suina, e um da lanigera. O jury entendeu dever adjudicar o terceiro premio a uma vacca de raça mirandeza, comquanto esta apresentasse alguns leves defeitos, e tres menções honrosas aos outros animaes d'esta especie. Adjudicou-se o seguinte premio a um porco crusado de raça ingleza e portugueza, não só pelas suas boas qualidades, mas tambem para promover o cruzamento d'estas raças, com o que devem colher-se incontestaveis vantagens. O terceiro premio foi adjudicado a um porco de raça nacional, não muito inferior ao precedente. O gado lanigero que appareceu (de raça preta) foi attendido com o seguinte premio. A creação das differentes especies de gados admittidos á exposição (bovino, azinino, suino e lanigero) tem feito entre nós alguns progressos com quanto de pouca importancia. A bella raça mirandeza de gado bovino, que tambem podia ser representada n'esta exposição, por alguns specimens que sei existirem no concelho de Miranda, é n'esta parte do paiz mantida em toda a sua pureza pelos lavradores que fazem d'esta industria a sua principal occupação e do mesmo auferem grandes lucros. Devo aqui dizer com a fria imparcialidade e franqueza que professo, que as exposições de gados não teem produzido os resultados que se esperavam e que ellas não teem concorrido nada para o aperfeiçoamento das raças. Os individuos que residem longe do local da exposição e a quem é incommodo andar algumas leguas para ali chegar, não apparecem lá, e os de perto concorrem quando o acaso lhes faz possuir um animal mais perfeito, e só com a mira em receber alguns mil réis que, dizem elles, nada custam a ganhar. Esta é a verdade. Pôr em duvida a utilidade das exposições seria avançar um grande absurdo; porém para que d'ellas possam colher-se os resultados que devem esperar-se, é preciso primeiro instruir o povo (e melhor com o exemplo) sobre as vantagens que necessariamente resultam do aperfeiçoamento e cruzamento das raças, e sobre tudo exercer-se por parte do governo ou das camaras uma boa fiscalisação sobre as coudellarias, promovendo e ajudando a criação quanto ser possa. No concelho de Miranda aonde mais florece esta industria, os particulares, lavradores d'algum vulto, possue cada um seu toiro para a cubrição de suas vaccas e das que existem na freguezia; coudellarias propriamente taes não existem. O interesse em possuir boas crias é o unico movel que naturalmente pódem guial-os na escolha dos paes, mas os meios pecuniarios que muitas vezes escaceam obstam a que esta escolha possa ter logar, e d'aqui resultam palpaveis inconve-

Digitized by Google

nientes que desappareceriam com a criação de coudellarias por conta dos governos ou das camaras. Acresce em apoio d'esta idéa que os animaes perfeitos e proprios para padreação são raros e por isso muito convém que elles sejam facultados ao maior numero de criadores possivel. Isto principalmente pelo que diz respeito aos paes em que abundem os animaes de boa raça; quanto aos outros em que esta raça é de inferior qualidade, deveriam as camaras ou o governo comprar bons toiros nos sitios em que a raça é superior. O que acabo de dizer tem applicação aos gados d'outras especies. A conclusão a tirar de tudo o que deixo exposto, é que os premios concedidos nas exposições por si só não produzem resultados alguns, como praticamente se tem observado. Convém primeiro que tudo estabelecer coudellarias por conta dos governos ou das camaras em que a raça se conserve sempre pura e firme e onde os criadores achem sempre os meios de adquirir boas crias. Melhor que tudo seria criar estabelecimentos onde praticamente se podesse mostrar aos lavradores as vantagens que resultam do aperfeiçoamento e cruzamento das raças; methodo de sustento e ensino, etc.; isto porém não póde infelizmente fazer-se por causa das grandes despezas que demanda e com que mal pódem as forças do nosso thesouro. A quinta pecuaria estabelecida em Nogueira já tem dado alguns bons resultados, porém a circumstancia d'ella ficar em posição pouco favoravel, nunca a deixará prosperar tanto quanto é para desejar. Acresce para isto ainda outra circumstancia que é (segundo me informam) achar-se ali mais e quasi exclusivamente para o gado cavallar, quando pela posição d'ella e por outras circumstancias, esta raça nunca hade ali ser tão cultivada como, creio, o seria a raça bovina. As exposições hão de depois d'isto produzir os melhores resultados; mas emquanto a estas ainda me parece que devem fazer-se algumas modificações, olhando ao fim que ellas teem em vista. Parece-me pois que n'ellas sómente deveriam premiar-se os machos de padreação e as femeas que apparecessem acompanhadas de boas crias, ou que se mostrem haverem-nas parido; ou estas emquanto estivessem na mão dos criadores. Que titulo a premio póde ter com effeito um individuo que possue um bom cavallo para seu uso particular, ou que elle comprou para revender? Já se vê que fallo em geral, podendo haver excepções que devem ser attendidas em um bom regulamento. Outra modificação não menos vantajosa seria criar exposições em todos os concelhos. Só assim é que ellas poderão tornar-se verdadeiramente concorridas; porque a grandes distancias ninguem vae, sobretudo com certas especies de gado. Quem hade, por exemplo, ir a dez ou quinze leguas conduzir um porco para obter um premio de seis ou dez mil réis, quando as despezas de conducção são eguaes ou não muito inferiores a esta garantia; não fallando já nos incommodos e no risco d'elle morrer no caminho?! A despeza com os premios seria feita pelas respectivas camaras municipaes e os premios seriam inferiores aos que hoje se dão. Esta despeza não sobrecarregaria estas corporações, porque a importancia total dos premios não seria superior a setenta ou oitenta mil réis. As exposições seriam feitas em épocas alternadas, para se obter maior concorrencia, e seriam presididas pelo administrador do concelho ou presidente da camara, auxiliado por outros vogaes, um dos quaes seria veterinario. Os membros do jury seriam nomeados pelo respectivo governador civil sobre proposta do administrador do concelho, ouvida a camara municipal, e receberiam com antecipação os seus diplomas para se acharem opportunamente no local da exposição. Eis o que me parece ácerca do meio a empregar para se obterem alguns resultados. Resumindo pois, direi que as exposições até agora não tem produzido resultados alguns. É certo que a criação do gado bovino e lanigero tem ultimamente feito alguns progressos, porém é isto devido ao alto preço que tem assumido estes animaes, o que estimula os lavradores a fazerem criações em mais larga escala. O gado suino, se não tem progredido, pelo menos tem recebido algum beneficio com o cruzamento da raça ingleza e nacional, havendo alguns porcos de raça cruzada, optimos em qualidade. É de esperar que este cruzamento, apurado em mais larga escala, traga comsigo grandes vantagens. Não posso deixar de fallar aqui na raça suina mirandeza, a mais bella que eu tenho visto e que muito conviria fosse mais generalisada. O gado azinino conserva-se estacionario. Esta especie de animaes tambem no concelho de Mi-

Digitized by Google

randa é superior á de outros sitios, havendo ali muitos notaveis pela sua extraordinaria corpolencia e belleza de fórmas. Entretanto nem um só concorreu á exposição. Deus guarde a v. ex.ª Miranda, 22 de outubro de 1863. Ill.mo e ex.mo sr. governador civil do districto. O administrador do concelho, *Antonio Emilio de Sousa Freire Pimentel.*

Está conforme. Secretaria do governo civil do districto de Bragança, 31 de janeiro de 1864. — O secretario geral, *Henrique José Ferreira Leme.*

CHRONICA AGRICOLA

(LISBOA, 5 DE ABRIL)

Vimos annunciada a fundação de uma Companhia. que n'esta capital, se propõe a explorar a industria da fabricação do óleo de linhaça.

Ignoramos os verdadeiros intuitos dos fundadores, e não sabemos explicar, como entre nôs se propõe uma Companhia a explorar uma industria, de que falta a materia prima.

Isto leva-nos a crer, que a empreza tem em vista estabelecer em ponto grande a cultura do linho.

Se assim é, agouramas á empreza um futuro prospero, porque se nos antolha, que a cultura do linho, em larga escala, offerece as mais esperançosas vantagens.

Um dos quesitos, que nunca deve faltar a uma industria, que de novo se intenta fundar, é a certeza do consumo prompto dos seus productos. Nós importamos annualmente para mais de 300 contos de réis de linho em rama, e para mais de 30 de oleo de linhaça.

Vê-se pois, que sem procurar mercados estrangeiros, ha no paiz consumidores deste genero, o que tem a significação de uma grande vantagem.

O curtimento do linho apresenta sérias difficuldades, operado segundo o methodo ordinario, por meio da immersão na agoa; mas essas difficuldades superam-se pelos apparelhos a vapor, que dão excellentes resultados.

É sempre de grande valia, para uma empreza, que dispõe dos capitaes necessarios, poder alliar as culturas arvenses, com as artes agricolas. A cultura do linho presta-se excellentemente a este consorcio. Uma unica empreza póde estabelecer a cultura do linho, a sua preparação filamentosa, a fabricação do oleo de linhaça, e a engorda do gado.

Oxalá que este seja o pensamento da empreza, que não será para ella menor o proveito, do que para o paiz.

As sociedades são, como os individuos accommettidos de excitações febris, que se manifestam nos excessos da sua actividade collectiva. Hoje o paiz soffre a *febre bancaria*. A doença não é de máo caracter, e temos para nós que ella tem origem em um esforço salutar. É a reacção das forças economicas, para eliminar os máos humores do corpo social. Mas este estado é sempre critico, e para sair d'elle, só a prudencia póde dar braço e conselho.

Ha muitos capitaes no paiz, mas os capitaes não constituem riqueza, se não quando se collocam em emprezas productivas. Nós já tivemos immensos thesouros. No reinado de D. Manuel o ouro rolava pelo pavimento das ruas; mas o povo não tinha que comer, porque o ouro não satisfaz essa impreterivel necessidade.

Noticia-se a fundação de um banco, em Braga, é uma boa nova. Todavia se as suas operações não forem reguladas com a maior circumspecção, podem os seus presagiosos resultados, trocar-se em amargos desenganos.

Nos Estados Unidos da America houve uma época, em que foi mania o estabelecimento de bancos. A terra estava desapproveitada, em grande parte, e por isso os capitaes corriam, como á porfia, para roteal-a. Os bancos liquidavam uns após outros, o que não obstava ao progrssivo augmento da riqueza publica. Não, porque a maior parte dos capitaes mutuados pelos bancos, estavam incorporados nas emprezas ruraes.

Mas no Minho não ha terrenos para rotear, nem proporções para o estabelecimento de grandes emprezas, em que se possa contar com a infallivel reproducção dos capitaes n'ellas empregados. É preciso portanto grande tino e prudencia para reger as operações de credito, e evitar os graves abusos, que da sua má direcção podem resultar. — O aborto de uma empreza esterelisa por muitos annos, a vontade de emprehender outras.

— Começou a publicar-se em Angra do Heroismo, na Ilha Terceira, um jornal sob

Digitized by Google

o titulo de *Ecco Agricola*. O seu fim está expresso na sua denominação. É proprietario, e redactor o sr. J. J. da Graça Junior. Saudamos com o maior jubilo o apparecimento do novo jornal; porque nos assegura, que a *Ala agricola*, tem nos Açores um esperançoso combatente.

—No Porto tem-se ultimamente manifestado symptomas de grande descontentamento pela carestia dos cereaes. Sabemos que o governo se occupa sollicitamente d'este assumpto. O nosso modo de pensar, com relação á questão dos cereaes, e a todas as questões economicas, por muitas vezes o temos declarado, em alto e bom som. Votamos por todas as liberdades, dentro dos unicos limites do direito commum. E não chegamos a este convencimento profundo, sem muito estudo, e muita reflexão. Entre uma sequencia de razões, que se podem apresentar, ha uma que para nós é decisiva. Qual é a industria sacrificada pelo regimen da liberdade? Nenhuma, a não serem as que vivem do parasitismo, mas essas não são industrias, são excrecencias economicas.

—As ultimas noticias do Brazil são muito desanimadoras para o commercio dos vinhos de Lisboa. Os nossos vinhos tem um gravissimo, e unico defeito, que é serem caros; e por isso não podem concorrer com os de outras procedencias, mormente com os de Hespanha, que são muito mais baratos, embora não sejam tão bons, como os nossos. O thema da agricultura progressiva é produzir — *muito, bom, e barato.* — Os que buscarem outro caminho perdem-se, e perdem o paiz.

—A empreza agricola dos srs. Borges de Sousa e Socios emprega todos os meios ao seu alcance para promover os melhoramentos da nossa agricultura. Ultimamente por sua intervenção acha-se estabelecido, como se vê do *annuncio*, que em logar competente vae publicado, um deposito de instrumento agricolas, fabricados em Inglaterra, nas mais acreditadas officinas.

—Na quinta exemplar, estabelecida pelo governo, na Granja do Marquez, estasse praticando a drenagem, em uma extensão de vinte hectares. Está dirigindo os trabalhos o intelligente e infatigavel engenheiro Valladas. O terreno apresenta muitas difficuldades, que vão sendo superadas, pela pericia do distincto engenheiro. Qualquer dia proximo serão os trabalhos visitados pelos alumnos do instituto agricola, na companhia dos respectivos lentes.

—O governo obteve do imperador de Marrocos a permissão de exportar para Portugal, d'aquelle imperio, alguns milhares de cabeças de gado bovino, para abastecimento dos nossos mercados. Na verdade a carestia da carne é excessiva.

O paiz não produz pão, nem carne, que baste para satisfazer ás necessidades do consumo. Ha por ahi uns apregoadores do progresso da nossa agricultura; mas a verdade é, que, ao mais leve contratempo, falta o pão, e falta a carne, do que dá testemunho a successiva elevação dos preços, incompativeis com os meios de que podem dispôr as classes menos favorecidas da fortuna.

O que nós apregoamos é a necessidade de enxugar os pantanos, que são terrenos feracissimos. Não se illudam com verem aqui e ali, alguns hectares de charnecas arroteadas. Isso não vale nada, comparativamente com a extensão das terras de primeira qualidade, que estão improductivas. Estas é que podem encher os celleiros de cereaes, e abastecer os mercados de carne. Mas não, do que se trata é de caminhos de ferro. Em uma provincia das mais importantes, como é a de Traz-os-Montes, ainda não ha, em toda ella, dez leguas de estradas ordinarias. Não obstante isso, as sinetas do campanario, desde os confins do Algarve, até á outra extremidade do reino, todas tocam a rebate, pelos caminhos de ferro. Mas já que não tratam de enxugar os pantanos, pelo menos vejam se podem acclimatar no paiz a arvore, que produz a quina.

R. DE MORAES SOARES.

FOLHETIM

—

João de Deus

HISTORIA DE UM ENGEITADO

Capitulo V

A matança dos porcos, é em Traz-os-Montes uma festa de familia, e das mais solemnes. Convidam-se para ella os paren-

Digitized by Google

tes e amigos, que acceitam sempre o obsequio com a condição expressa de que o hão de pagar na mesma especie: e por isso aquella temporada da matança dos porcos é sempre esperada pelos bons comedores e amantes dos pitéos com viva anciedade. Diz o adagio: *No S. Thomé, mata o porco pelo pe—se elle fizer coé coé, diz-lhe que tempo é.* Diz outro adagio: *Na Santo André, quem não tem porco mata a mulher.* Este adagio é muito significativo. Nas provincias do norte do reino, os porcos criam-se e cevam-se em casa. Esta incumbencia pertence ás mulheres; são ellas que tratam dos porcos, e n'este mister é que desenvolvem o verdadeiro prestimo de donas de casa. Acontece haver algumas tão desmazeladas, que por falta de cuidados ou deixam morrer os porcos, ou não os engordam na ceva, convenientemente. Uma das maiores calamidades que póde soffrer uma familia, é não *matar porco.* E como esta calamidade entra ordinariamente em casa pelos reprehensives desleixos da mulher: por isso diz o adagio: —*quem não tem porco mata a mulher.*

Á primeira luz do dia já a tia Hilaria andava dispondo as coisas a seu geito para a matança do porco. Bento do Rio era o mais destro matador de porcos d'aquelles sitios, e por isso a tia Hilaria o havia convidado com anticipação. Chegára pois o matador; Jovita não se fizera esperar, estava tudo preparado, pozeram-se as mãos á obra. João de Deus tinha muita pena do porquinho, e por isso foi-se esconder para o não ver padecer a morte. Isto mesmo lhe aconselhára o tio Aniceto, porque, segundo elle dizia, as creanças não deviam assistir áquelles espectaculos.

Matou-se o porco, chamuscou-se, lavou-se, e abriu-se, segundo os processos uzados na terra, e depois pendurou-se para ficar a seccar, até ao dia em que devia ser desfeito e a carne chacinada.

A tia Hilaria não tinha um momento de repouso, andava n'uma roda viva, porque além dos arranjos da matança, precisava tambem de dar ordem ao jantar, que n'aquelles dias tem que fazer; mas emfim, graças ao seu desembaraço, e ao prestimo da Jovita, apromptou-se tudo a tempo, e horas. Porém antes de pôr o jantar na mesa a tia Hilaria encarregára o João de Deus de uma commissão, que elle desempenhava com muito boa vontade; e que consistia em levar por casa das visinhas mais estimadas um pratinho de sarrabulho, com os seus competentes rijões, e um bocadinho de figado, ou forçura, tudo muito limpo e asseiado, e com aquelle gosto e cheiro especial, que caracterisava o tempero da tia Hilaria Pires, que as suas vizinhas nunca poderam imitar, e com o que ella se ufanava muito, tendo na sua consciencia a certeza de que era bem merecida a reputação que havia grangeado da melhor cozinheira do logar.

O Joãosinho ia n'um pé, e vinha n'outro, sempre muito contente dos elogios, que todas as visinhas faziam á tia Hilaria.

Olhe tia Hilaria, contava o pequeno, umas diziam, quando destapavam o prato: ai que cheira, que rescende — outras, só o cheiro satisfaz a gente — e a tia Bernardina disse: as mãos da tia Hilaria deviam ser encastoadas em prata, só pelo bem que tempera o sarrabulho.

A tia Hilaria sentia um grande orgutho, quando ouvia estas cousas, mas como era modesta, disfarçava-o, dizendo: isso são favores, que me querem fazer.

Em fim baixou-se a mesa do escano, na qual tomaram assento o tio Anicéto e alguns vizinhos e vizinhas, que haviam sido convidados para a festa da matança; do lado de fóra da mesa tinha lugar o Bento do Rio, a Jovita e sua tia, o Joãosinho e a tia Hilaria; porém esta, e a Jovita não occuparam os sens logares, porque andavam servindo á mesa. — Estendeu-se logo uma toalha de linho, com tecido de *mantens*, alva como a neve, e com aquelle cheiro a lavado, que é proprio da roupa de linho; veio logo um grande pão de centeio, que o tio Aniceto partio ás fatias, e não se fez esperar o primeiro prato, que trazia uma gallinha, que era um torrão de gordura, acompanhada do seu grande naco de presunto velho, seguindo-se logo um prato de arroz com ervanços.

O tio Aniceto partio a gallinha, e o presunto, no mesmo prato de que todos deviam comer; e depois erguendo a voz disse: — agora, meus amigos, toca a comer, que a barriga já não hade estar muito contente. —

Andem não se demorem, acrescentou a tia Hilaria, olhem que a comida neste tempo, mal se põe na mesa, já está fria.

Dentro em pouco tempo reinava o silencio, e só se ouvia o som da mastigação,

Digitized by Google

e o barulho, que os garfos faziam no prato.

Dá cá o pichel, Jovita, clamou o tio Aniceto em tom imperioso — e que tal já nos ia esquecendo de beber!

Fez o pichel o seu primeiro giro, e o Bento do Rio principiou a fallar na campanha do Rossilhão, interrompendo o discurso, para desoccupar a bocca dos enormes pedaços de presunto e gallinha, que o garfo a ella lhe conduzia cuidadosamente.

Ó Joãosinho, disse o tio Aniceto, vae fechar aquella porta da rua, que vem cá um vento furioso; é bem que estejamos á nossa vontade.

O soldado do Rossilhão, vendo que a tia Hilaria punha em cima da mesa um grande prato de affamado sarrabulho, arregallou os olhos, e disse:

Ah! se eu apanhasse esse petisco quando acabou a batalha de Belver...

Bento, observou o tio Aniceto, deixemo-nos de contos do Rossilhão, vamos agora a batalhar com o garfo no prato. Ahi vae o pichel.

Ó tia Hilaria, disse um dos visinhos, que faz vosmecê a este sarrabulho? Lá a minha Joanna tambem tem sua presumpção, mas como este...

Isso é certo, como este,.. acrescentaram todos.—

Ora valha-me Deus, redarguiu a tia Hilaria, os temperos são os mesmos, é porque voncês lhe tem vontade.

Alto lá, replicou o militar do Rossilhão, tenho corrido meio mundo, mas quem tenha mãos para cosinhar como a tia Hilaria Pires... quando nós desembarcámos no Porto de Rosas...

Já te disse, Bento, que nos não atormentasses o bicho do ouvido com esses contos da guerra, tornou o tio Aniceto.

É verdade, ó tio Bento, observou o Joãosinho, lá nessas terras tambem hade haver lobos e raposas, porque não conta voncê uma historia dos lobos?

Deram todos grande risada ao dito do pequeno.

A este tempo a tia Hilaria. e a Jovita servia a cada um dos convidados a sua tigella de caldo, que é por onde acaba muitos vezes o jantar, n'aquella provincia. Alguns já não poderam comer. por terem o seu papinho feito. Finalmente vieram nozes, figos seccos, maçãs, e uvas; porém: a esta hora já todos fallavam ao mesmo tempo; todos queriam contar as suas historias, dando estrondosas gargalhadas aos ditos do Joãosinho, e do bravo militar do Rossilhão.

Então o tio Aniceto, dando a voz de silencio, benzeu a meza, principiando por aquellas bem sabidas palavras do ritual transmontano — *Muitas graças, e louvores a Deus, nosso Senhor, que nos deu hoje de comer, nos dê para todo sempre etc.*

Terminada a reza, a tia Hilaria tractou de accender uma grande fogueira, e a conversa tornou a animar-se, mostrando-se todos alegres, e contentes. Jovita era a unica, que não tomava parte na folgança, nem dava uma só palavra, ajudando a tia Hilaria, nos arranjos da cosinha; e se alguem attentasse bem para ella, notar-lhe-hia os olhos humedecidos, e o rosto envolto em um véo de melancholia, que assombrava os traços das suas feições angelicas. Bento fumava o seu cigarro, e estava contando um caso, que lhe acontecera na raia de França, com um soldado hespanhol, o qual lhe quizera, ao jogo, empalmar umas pezetas; mas n'isto eis que se sentem bater á porta umas fortes pancadas, e uma voz bradando — abram da parte d'El-rei, abram, senão vae dentro... O tio Aniceto alevantou-se immediatamente, os visinhos ficaram estupefactos, o Joãosinho, e a Jovita agarraram-se á tia Hilaria, e o Bento saltou para o meio da casa com a faca de matar os porcos na mão. A voz de fora continuava a bradar, e o tio Aniceto, mandando sentar o Bento, e dizendo-lhe que pousasse, a faca, dirigio-se á porta, e abrio-a de par em par.

O meirinho-mór do julgado de Chaves armado com uma grande espada, e dois esbirros, armados de espingardas, entraram de rompão, mal se abriu a porta, e começaram a dar uma rigorosa busca a todos os cantos do interior da casa, sem terem com o dono d'ella a menor attenção. Pelo lado de fora ficára o Juiz da Ventana da proxima aldeia da Abobolleira, com homens armados de espingardas, chuços, e roçadouras. O tio Aniceto estava immovel, como uma estatua, e os visinhos abanavam todos de medo. O meirinho-mór chegando-se a uma janella deu ordem ao Juiz da Ventena, para que desse busca ás lojas, ao palheiro, e á adega, o que se effectuou. Passado algum tempo

Digitized by Google

veio um homem de mando do juiz dizer ao meirinho, que nada se encontrara. Este ficou um pouco pensativo, e depois, encarando o tio Aniceto disse:

— A justiça de El-rei não precisa de pedir licença a ninguem para perseguir os criminosos, onde quer que elles se encontrem.

— Mas eu, redarguiu, com a maior serenidade o tio Aniceto, creio que aqui, em minha casa, não ha criminoso algum!

— Cale-me a bocca, senão fosse um homem velho...

— Eu posso fallar, replicou com muita dignidade, o tio Aniceto, porque estou em minha casa, porque tenho setenta annos de idade, e porque sei respeitar as ordens de El-rei, a quem servi oito annos, arriscando muitas vezes a minha vida, para o defender contra os castelhanos...

A este tempo accudira já toda a visinhança; e o meirinho fazendo menção de puxar pela catana, deu um passo para a porta, que se atulhara de gente, bradando, com tom de mando: — que querem vossês d'aqui?

N'este momento vinha entrando o Vigario, a quem tinha chegado a noticia de que a justiça da Villa havia invadido a casa do tio Aniceto.

O meirinho recuou para traz, mal o avistou, tirou o seu chapeo, dizendo: nós somos mandados sr. Vigario.

— Bem sei, bem sei, observou o Vigario, os srs. cumprem as ordens que lhes dão, mas o que eu lhe peço, e para isso é que vim aqui, é que dê o menor incommodo a esta virtuosa familia, que não commetteu delicto algum; não é por certo da vontade de Deus, nem da d'El-Rei, nosso senhor, que o justo pague pelo peccador.

— Mas é que eu, sr. Vigario, tive ordem de vir dar busca a esta casa, para capturar um criminoso, que segundo corria, aqui se acoitava; porém como o sr. Vigario fica pelos donos da casa... Ó Pedro, chamando um dos esbirros, vae dizer ao juiz d'Abobolleira, que se póde retirar, com os homens que trouxe.

Como o meirinho visse que a diligencia não dava esperança de render alguma cousa, por não encontrar o criminoso, que havia de pagar as custas, e tendo notado que cheirava a porco morto, entendeu que era tolice voltar para a Villa com a barriga vasia; e por isso veio logo ás boas, chamando de parte o Vigario, e o tio Aniceto, dizendo-lhe que trazia ordem para levar para a cadeia toda a gente, que encontrasse ali, e empregando toda a giria propria do seu officio, para que lhe agradecessem muito o favor, que fazia, por ser sempre inclinado a fazer bem, e a respeitar as pessoas de capacidade, como era o sr. Vigario, e o proprio tio Aniceto; pedindo em conclusão, que mandassem retirar toda aquella gente, porque ainda tinha mais que lhes dizer e muito em particular.

O Vigario que era conhecedor das cousas do mundo, e que desejava ver o seu freguez livre d'aquella importuna visita, deitou a mão ao hombro do meirinho, e disse-lhe, com certo ar de familiaridade:

— Olhe esta familia tem aqui estes visinhos, que convidou para a matança do seu porco, e seria para ella muito desagradavel, despedil-os agora; por isso lembrei-me de uma coisa: eu tenho lá um pouco de lombo de porco, que se me está a estragar, porque sou só, e não o posso comer todo, mande lá a minha casa um d'esses homens, para o levarem em um cestinho que lá lhe arranjo; é até um favor que me faz.

O meirinho desfez-se em satisfações, e achou que a proposta não era de engeitar.

Emfim o Vigario foi-o movendo para fóra, levou-o para a sua residencia, com os dois aguazis, que o acompanhavam, deu-lhes de cear, e seriam nove horas da noite quando se viu livre d'elles, ficando sem um magnifico lombo de porco, que um freguez lhe tinha mandado, e que elle destinava para fazer salpicões.

Um meirinho n'aquelles tempos, era mais respeitado do que actualmente é a primeira auctoridade d'um districto. Todos queriam estar bem com a justiça, porque ella era despiedada, e as suas perseguições bastavam para reduzir uma familia á miseria. Os officiaes de justiça não tinham então ordenados, ou os tinham muito insignificantes, e por isso viviam da sua agencia, exercida com a manha e giria propria do officio

No dia seguinte foi aquelle acontecimento o assumpto de todas as conversações da aldeia, e ninguem deixou de acreditar que era Henrique Ferreira a quem a justiça procurava.

Entraram as coisas no estado ordinario, e passados tres dias depois da matança

Digitized by Google

voltou o Bento do Rio para desfazer o porco, debaixo da immediata direcção da tia Hilaria Pires que não é de pouca importancia a conveniente separação de todas as partes do animal.

Nos dias immediatos a tia Hilaria Pires não teve repouso, emquanto não concluiu todos os arranjos do fumeiro, que é como lá se chama á carne ensacada, de que se faz uma grande variedade de peças, como são: *alheiras, chouriços, e chouriças farinheiras, chouriços de carne, linguiças, salpicões*, etc.

Nas casas bem governadas vam-se consummindo as diversas partes do porco nas epochas do anno mais appropriadas de forma, que as que menos duração offerecem gastam-se até ao intrudo, e assim as outras, ficando em regra geral, os presuntos para a ultima quadra do anno.

Tanto o tio Aniceto, como a tia Hilaria haviam notado, que o João de Deus ia perdendo aquelle ar de alegria que era tão natural do seu temperamento, e da sua idade, e por que muito lhe queriam andavam já em vivos cuidados.

Um dia pela tarde descera o Joãosinho á córte das ovelhas, mas qual não foi o seu sobresalto, quando ouvindo ganir, deparou a um canto com a cadella Barbuda parida, amamentando quatro cachorrinhos.

Eil-o parte pela escada acima, como um alambre, e quasi suffocado pela alegria, e pelo cansaço, agarra-se ao pescoço da tia Hilaria, que estava sentada a ensarilhar umas massarocas de linho, dizendo:

Ai, que já pario a nossa Barbuda!... ai, que lá tem quatro cachorrinhos... venha vêl-os tia Hilaria... ai que são tão lindos, já estão todos a mamar... e a mãe fez-me tanta festa a bater com o rabo, e a lamber os filhinhos; vamos-lhe fazer a cama... que são tão bonitos... não se lhe ha de matar nenhum, hão ficar todos quatro...

A tia Hilaria, largou o serviço, com que se entretinha, e acompanhou o Joazinho a fim de prestarem á Barbuda os bons serviços, com que os donos nunca devem faltar aos seus animaes. Fizeram-lhe um ninho de palha muito bem disposto, e o João de Deus não se esqueceu de lhe chegar á bocca em bom pedaço de pão; porém a cadella cheirou-o mas não o quiz comer.

— Ó tia Hilaria, observou o pequeno, em tom magoado, a cadelinha não quer comer o pão, estará ella doente, coitadinha!?

— Não, João, redarguiu a tia Hilaria, é o gosto que tem de ver os filhos, que lhe tira a vontade de comer. Logo havemos de trazer-lhe um caldinho.

Com esta mui natural explicação ficou João de Deus, completamente satisfeito.

Na ante-vespera da festa do Natal, estava reunido, em casa da tia Hilaria, o serão do costume, quando o tio Aniceto, que, ha pouco, tinha saido, entrava na casinha, com um volumoso sacco de baixo do braço; chegou ao meio da casa, e desapertando o baraço da bocca do sacco, diz: Meninos aqui tem as pinhas...

Foi um reboliço de meus peccados: os rapazes, e raparigas saudaram com o mais festival alvoroço a inesperada lembrança do tio Aniceto; saltaram n'um pulo, para fora da lareira, tentando cada qual apanhar o maior numero de pinhas, que pódesse.

Em Tras-os-Montes, todas as principaes festas do anno tem os seus brinquedos appropriados, para rapazes, e raparigas. Nos dias santos do Natal jogam-se os pinhões; na festa da adoração dos Magos, cantam-se os Reis; nos domingos, magro e gordo, *fazem-se as comadres*, nos tres dias do carnaval, ha os divertimentos do entrudo, na quaresma joga-se o pião; na Paschoa, faz-se o jogo da *panelinha;* na manhã de S. João ha o folguedo das orvalhadas; pelo S. Martinho fazem-se os magustos; e além d'estes innocentes entertenimentos ha outros muitos, que são as flores da nossa mocidade.

Como era bem de ver, travou-se grande briga entre a rapasiada, com que o tio Aniceto, e os mais circumstantes, a quem a idade já vedava tomar quinhão nas pinhas, muito riram, e folgaram, até que o dono da casa teve de intervir, fazendo cessar o combate.

Os que eram mais destros, e valentes ficaram com muitas pinhas, alguns com poucas, e tambem houve quem ficasse sem uma só. João de Deus não foi dos que ficaram mais mal aquinhoados.

O tio Aniceto, que em toda a sua vida andára sempre pelos caminhos da justiça, e da rectidão, e que não queria dar ás crianças n'aquelle brinquedo uma lição do direito da força, tratou de corrigir o máo resultado da distribuição das pinhas, feita por aquelle modo, dizendo:

Digitized by Google

Meninos, ponham todas as pinhas ahi n'um montão: eu quiz, para me rir, observar qual de vocês era o mais desembaraçado; porém como vocês são todos filhos de Deus, è bem que todos tenham um quinhão egual.

João de Deus foi o primeiro que pôz no chão as quatro pinhas, com que tinha ficado, e os outros rapazes, e raparigas seguiram silenciosamente o seu exemplo.

Ó tio Aniceto, observou o João de Deus, então vocemecê quer que nós todos tenhamos quinhão egual, porém as pinhas umas são maiores, e outras mais pequenas: eu cá por mim ficarei com as mais pequenas, mas os outros...

—Olha, João, respondeu o tio Aniceto, quando se deseja fazer uma coisa boa, nunca faltam meios de a conseguir.

Ao ouvir esta sentença da bocca do tio Aniceto, João de Deos ficou pensativo. Fitaram todos n'elle os olhos, e todos conheceram que no seu espirito havia uma preoccupação profunda. Assim esteve por alguns instantes, até que redarguindo com muita vivacidade, disse:

—Ó tio Aniceto, então quando a gente quer fazer alguma coisa boa, sempre a póde fazer?

—È tal como eu o digo, tornou o tio Aniceto, e tu vaes ver como as pinhas se hão de repartir com a maior egualdade.

A tia Hilaria acotevellou a Jovita, que depois que Henrique Ferreira desappareceera, occupava sempre em todos os serões um logar junto da dona da caza, dizendo-lhe:

Ó Jovita, eu estranho tanto aquelle pequeno, aqui ha uns tempos a esta parte; não sei o que elle tem; dá-me tanto cuidado...

— Eu tambem já tenho notado isso, reflectio a Jovita. Ó tia Hilaria, parece-me que elle ficou assim desde que foi á villa vender o porco com o tio Aniceto.

— Vamos lá, continuou o tio Aniceto, João, vamos lá á divisão das pinhas. Quantas são ellas, contem-n'as.

— São trinta, respondeu o João de Deos, depois de as contar.

— E vocês são nove, observou o tio Aniceto; pois bem, o mais velho que tire a pinha, que mais lhe agradar, e os outros que se seguirem em idade, que tirem cada um, tambem a sua.

Tirando cada um dos rapazes a sua pinha, pela ordem indicada pelo tio Aniceto, este accrescentou:

— Agora tire cada um de vocês outra, principiando a roda pelo mais novo.

Assim se fez, e corrida a terceira roda, ficaram ainda tres pinhas.

— Essas tres que sobram, observou a Jovita, devem ficar para o João de Deos.

— Eu não as quero, replicou este, por que o tio Aniceto disse que haviam de ser repartidas as pinhas com egualdade, por que nós todos eramos filhos de Deos, Nosso Senhor.

— A jovita replicou: mas tu não vês que ha só tres pinhas, e como vocês são nove, não se póde a repartição fazer por egual?

— É verdade, redarguio João de Deos, que se não podem repartir as pinhas, mas tiram-se-lhes os pinhões, e depois faz-se a repartição d'elles, não é assim, tio Aniceto.

Applaudiram todos a lembrança, e a tia Hilaria disse em meia voz para a Jovita: uma esperteza assim de creança! Agora está elle mais alegre e distraido com o entertenimento dos pinhões.

Os rapazes tractaram logo de aquecer as pinhas no lume, para melhor se abrirem, e quando estavam a principiar a divisão dos pinhões, ouvem-se tocar os sinos da egreja. Ficaram todos sobresaltados. Começou-se a distinguir o toque.

È ao Senhor fóra, é ao Senhor fóra, disseram logo todos.

Ha de ser, observou uma rapariga, á tia Maria da Quinta, que estava muito doente, e diziam que desta não escapava: ella pelo modo é a mais velha do logar: dizem que já tem um cento de annos!

Ha de ser, ha de ser a ella, accrescentaram outras raparigas.

Seja a quem fôr, observou o tio Aniceto; por esta noite está o serão acabado; a nossa obrigação é ir acompanhar o *Santissimo;* vamos lá todos.

(Continua).

PARTES AGRICOLAS

—

Leiria 23 de março. O aspecto das searas tem melhorado notavelmente n'estes ultimos dias em que diminuiram os frios, e têem adquirido grande desenvolvimento.

Digitized by Google

As vinhas pouco têem desabrochado, porém agora pelo influxo de um tempo mais regular vão tomando outra face mais esperançosa. Os olivaes apresentam um aspecto regular. Os pomares, depois que terminaram as chuvas, e se modificou o rigor dos frios, estão mais vigorosos. Tem-se feito consideravel plantio de arvores novas, e de varias especies.

Faro 1 de abril. O aspecto da agricultura em todo o districto é satisfatorio. As searas e mais sementeiras apresentam-se com face promettedora, e a correr-lhes o tempo favoravel, darão fructo abundante. Fazem-se as sementeiras de milho e legumes serodios com bons auspícios. Os arvoredos tambem apresentam aspecto lisongeiro. As amendoeiras, alfarrobeiras e figueiras promettem uma boa novidade. As oliveiras conservam-se limpas e mostram muita flôr. Os pomares de espinho que escaparam á molestia reinante estão bons.

Aveiro 5 de abril. O tempo corre favoravel á agricultura. As sementeiras de trigo, centeio e cevada apresentam-se com bom aspecto. As de milho em terras altas começaram e continuam esperançosas. As vinhas e arvoredos borbulham e florecem por toda a parte.

PREÇOS CORRENTES DOS PRODUCTOS AGRICOLAS

1.ª quinzena de Março de 1864

MERCADOS	CEREAES — ALQUEIRE DO MERCADO				MEDIDA METRICA	MERCADOS	LEGUMES E BATATAS — ALQUEIRE DO MERCADO			MEDIDA METRICA
	TRIGO	MILHO	CENTEIO	CEVADA	Lit. Cent.		FEIJÃO	FAVA	BATATA	Lit. Cent.
Bragança	610	—	467	—	13,98	Bragança	—	—	147	13,98
Chaves	685	470	432	—	14,98	Chaves	770	—	182	14,98
Villa Real	873	592	577	—	15,68	Villa Real	919	—	320	15,68
Amarante	1:000	645	610	400	19,34	Amarante	940	—	275	19,32
Porto	866	620	580	520	17,45	Porto	750	800	520	17,45
Villa do Conde	900	590	540	540	17,34	Villa do Conde	756	—	400	17,34
Braga	945	500	490	470	16,00	Braga	710	—	335	16,01
Guimarães	970	620	535	800	19,32	Guimarães	811	—	320	19,32
Caminha	1:100	600	650	—	20,68	Caminha	1:005	—	400	20,68
V. do Castello	900	510	470	520	17,35	V. do Castello	674	—	340	17,35
Aveiro	700	560	550	400	13,16	Aveiro	600	300	240	13,16
Coimbra	—	—	—	—	13,10	Coimbra	—	—	—	13,10
Lamego	880	575	565	—	15,60	Lamego	980	—	275	15,60
Vizeu	685	500	480	300	14,80	Vizeu	700	—	280	14,80
Guarda	617	405	420	290	14,43	Guarda	663	—	310	14,43
Pinhel	577	460	385	330	13,32	Pinhel	630	—	200	13,32
Cast.º-Branco	681	460	450	—	14,82	Cast º Branco	845	—	230	14,82
Covilhã	785	450	520	—	15,76	Covilhã	725	—	330	14,76
Leiria	635	480	400	390	13,76	Leiria	457	400	240	13,76
Abrantes	606	470	450	360	14,15	Abrantes	600	—	280	14,15
Alcacer do Sal	628	360	460	400	14,20	Alcacer do Sal	—	—	—	14,20
Lisboa	695	485	460	365	13,80	Lisboa	650	400	264	13,80
Setubal	650	480	480	440	13,18	Setubal	—	—	—	13,18
Evora	605	445	440	380	13,46	Evora	883	—	230	13,46
Elvas	—	—	—	—	13,24	Elvas	—	—	—	13,10
Portalegre	—	—	—	—	13,20	Portalegre	—	—	—	13,20
Béja	—	—	—	—	13,34	Béja	—	—	—	13,34
Mertola	—	—	—	—	16,34	Mertola	—	—	—	16,34
Faro	900	850	650	550	16,28	Faro	1:150	650	312	16,28
Lagos	780	690	—	470	13,40	Lagos	710	480	288	13,30
Tavira	770	690	550	450	13,60	Tavira	995	—	—	13,60

Digitized by Google

MERCADOS	LEGUMES — ALMUDE DO MERCADO — VINHO	LEGUMES — ALMUDE DO MERCADO — AZEITE	MEDIDA METRICA — Lit. Cent.
Bragança	1:200	6:600	25,80
Chaves	1:800	5:725	25,20
Villa Real	1:440	7:550	28,80
Amarante	1:800	5:800	24,37
Porto	3:840	5.600	25,20
Villa do Conde	3:000	6:200	26,64
Braga	1:450	5 750	23,98
Guimarães	1:100	5:800	24,37
Caminha	1:200	6:000	24,00
V. do Castello	1:900	5:490	22,92
Aveiro	1:440	4:000	17,06
Coimbra	—	—	16,75
Lamego	1:760	6:225	24,36
Vizeu	1:050	5.800	25,00
Guarda	1:800	5:640	22,60
Pinhel	960	4:550	19,20
Cast. Branco	1:500	4:500	25,00
Covilhã	1:600	5:000	24,00
Leiria	600	3:450	16,80
Abrantes	1:400	3:400	17,64
Alcacer do Sal	—	—	19,68
Lisboa	1:440	4:400	16,95
Setubal	—	—	15,36
Evora	1:320	3:500	17,02
Elvas	—	—	17,76
Portalegre	—	—	22,56
Béja	—	—	16,68
Mertola	—	—	21,60
Faro	1:700	3:840	18,48
Lagos	2:000	3:700	17,16
Tavira	1:400	3:600	17,40

PREÇOS CORRENTES DOS CEREAES

DOS PRINCIPAES MERCADOS [1]

2.ª QUINZENA DE FEVEREIRO DE 1864

Por hectolitro (7,24 alq., medida de Lisboa)

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual	TRIGO — P. medio	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Allemanha					
Stettin	—	—	—	—	—
Colonia	3:780	3:600	2:925	—	—
Hamburgo	4:437	4:176	3:168	3:330	3:240
Moguncia	—	—	—	—	—
Belgica					
Bruxellas	—	4:500	2:763	—	3:195
Antuerpia	—	3:960	2:817	3:555	2:817
Gand	—	4:680	2:637	3.393	3:870
Lovania	—	—	—	—	—
Mons	—	4:275	2:736	3:330	2:610
Estados-Un.					
New-York	4:788	4:410	2:853	—	—
Egypto					
Alexandria	—	3:150	—	1:980	—
Smyrna	—	—	—	—	—
França					
Paris	4:455	4:140	2:619	3:195	2 736
Ruão	3:987	3:834	2:160	3:310	3:303
Nantes	4:275	4:194	2:862	2:862	2:916
Lyão	4:383	4:319	2:320	3:060	2:718
Marselha	4:536	4:428	—	2:367	2:700
Argel	4:500	4:365	—	2:133	2:880
Hespanha					
Barcelona	—	—	—	—	—
Santander	7:245	7:092	—	—	—
Valladolid	—	—	—	—	—

[1] Não se publicam os preços da 1.ª quinzena de março, por nos faltar um jornal estrangeiro.

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual	TRIGO — P. med.	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Hollanda					
Amsterdam	4:833	4:478	3:240	3:816	—
Inglaterra					
Londres	—	4:768	—	3:843	3:150
Livérpool	—	—	—	—	—
Italia					
Turim	5:040	4:770	3:312	3:330	3:960
Milão	5:013	4:797	3:033	3:038	—
Portugal					
Lisboa	5:574	5:176	3:330	2:606	—
Porto	5:271	4:962	—	—	—
Russia					
S. Petersburgo	4:680	4:365	3:960	—	2:637
Odessa	4.320	4:140	2:430	2:160	2:646
Suissa					
Bazilea	4:590	4:545	—	3:240	2:925
Zurich	—	4:860	—	—	—

PRAÇA DE LISBOA

ESTADO DO MERCADO EM 29 DE MARÇO

Trigo do reino rijo	590	650	o alq. ou 13,80 litro
» » molle	670	720	» »
» das ilhas	460	640	» »
» estrangeiro	600	640	» »
Milho do reino	480	500	» »
» das ilhas	380	400	» »
Cevada	330	340	» »
Centeio	380	400	» »
Azeite	3:800		o alm. ou 16,95 lit.
Vinho tinto	64:000	74:000	a pipa.
» branco	74:000	84:000	»
Vinagre tinto	32:000	36:000	»

Aguardente de 30 graus (encascada)	168:000 a 180:000	pipa
Amendoa em miolo doce do Algarve	3:600 a 3:700	14,688 k.
Amendoa em casca couca	930 1:000	13,80 lit
» dita molar	600 a 700	»
Arroz nacional	1:150 1:300	14,688 k.
Batatas	340 a 360	»
Carne de vacca (6 arrob.)	— 10:000	barril
Dita de porco (6 arrob.)	— 18:000	»
Cera branca em grumo	400 480	459 g.
Chouriços	— 4:600	14,688 k.
Paios	— 900	duzia
Presuntos	— 3:800	14,688 k.
Toucinho (barril)	— a 3:000	»
Cebollas	160 180	mólho
Cortiça 1.ª qualidade de 1 poll. para cima	7:200 a 9:600	58,762 k.
Dita 2.ª qual. de 1 poll. para cima	3:000 a 4:000	»
Dita delgada fina 3/4 até 1 poll	5:000 a 7:000	»
Dita ordin. para pesca	1:600 a 2:200	»
Farinha de trigo	8:500 9:500	»
Figos do Algarve comad.	800 a 830	14,688 k.
Ditos brancos	700 750	
Laranjas doces	2:200 a 2:400	cx.ª p.
Sarro de vinho tinto	4:400 4:500	14,688 k.
» » branco	4:800 4:900	»
Sal	— 1:800	»

PREÇOS DOS SEGUINTES GENEROS EM LISBOA

EM 2 DE ABRIL

Carne de vacca	kilog.	280
» de vitella	»	340
» de carneiro	»	240
» de porco	»	300
Pão de trigo de 1.ª qualidade	1/2	50
Dito de 2.ª dita	»	45
Dito	»	40

Digitized by Google

ESTRADA DE BRAGA A CHAVES

Desde que se começou a dar desenvolvimento ás obras publicas, em Portugal, temos feito quantas diligencias de nós dependem, para que se construa a estrada de Braga a Chaves. Não sabemos que má estrella reflecte luz contraria á satisfação d'esta necessidade. Se a feitura da estrada fosse unicamente reclamada pela nossa voz, era facil de explicar a desattenção, por ser humilde e pouco sonoro o nosso brado; mas nós sabemos, que muitas pessoas de distincção, empenham o seu valimento no mesmo intuito. O que unicamente se tem feito são estudos, e, segundo nos informâm, projecta-se uma directriz, a menos conveniente, a nosso ver. Não podemos affiançar a exactidão das informações, nem dar como inteiramente acceitavel a nossa opinião sobre a linha de traçado, que imaginamos preferivel; falta-nos a competencia professional, e o exame do terreno, o que não póde supprir-se pelo conhecimento, que temos das localidades, que a estrada tem de atravessar de Braga a Chaves.

Antes de referir, e com bastante receio de errar, o que entendemos ácerca da directiz, faremos algumas rapidas considerações, pelo que respeita á urgencia e indispensabilidade de uma via de communicação aperfeiçoada, que fomente as relações economicas da cidade primaz, com a nobre e antiga castellã da Veiga de Chaves.

Todas as estradas são vantajosas, mas algumas ha, e n'estas comprehende-se a de que tratamos, que resumem todas as conveniencias, e que exprimem todas as necessidades da viação publica, sem excepção de uma só.

Entre as producções agricolas das terras de Chaves, muitas ha, que tem consumo nas de Braga, e nomeadamente o trigo, as batatas, o azeite, o vinho, e a lã; e como retorno recebe Chaves a laranja, o peixe, os chamados generos coloniaes, e outras mercadorias. Para estas permutações a estrada é indispensavel, porque ha generos, que Braga, só de Chaves, póde receber e vice-versa.

Mas não é só esta necessidade commum, que a estrada deve satisfazer. Braga é a sede do governo ecclesiastico, á qual por variados motivos tem de concorrer os ordinandos, e clero da parte do arcebispado, que se estende á provincia de Traz-os-Montes. O lyceu de Braga é frequentado por grande numero de estudantes transmontanos, e o sanctuario do Bom Jesus do Monte é visitado annualmente, por milhares de romeiros das povoações de Traz-os-Montes; das quaes no tempo dos banhos affluе tambem grande copia de habitantes ás praias do mar.

Por isso rara será a estrada de Portugal mais frequentada de passageiros.

Considerações de outra ordem encarecem a necessidade de uma estrada aperfeiçoada entre Braga e Chaves. Fallamos no peixe, mas não dissemos tudo. Os hespanhoes madrugaram, em quanto nós temos dormido o somno da preguiça, e lançaram sobre a linha da raia uma estrada magnifica, correndo do littoral para o interior. E nós a culparmos os contrabandistas! O maior contrabandista é a estrada que elles fizeram. Os melhores mercados do peixe, pescado nas costas maritimas da Galliza, são os nossos. Faz perder a paciencia ouvir as sinetas do campanario a pedir a extincção do actual imposto de 6 por cento sobre o pescado, para levantar as nossas pescarias do abatimento, em que as tem aquelle vexame do fisco. Na epocha do seu maior florecimento pagavam ellas 50 por cento do seu producto bruto! Diminuam as difficuldades, e as despezas do transporte, que são o maior de todos os impostos, e verão como as pescarias prosperam com grandissima vantagem das classes laboriosas, que não podem viver com pão caro, com carne ainda mais cara, e com peixe carissimo.

Para não faltar nenhuma conveniencia á estrada, de que nos occupamos, é tambem ella uma estrada militar, porque apresenta base para os mais bem combinados planos estrategicos, além da facilidade para o movimento de tropas com relação ao serviço do tempo de paz. Como complemento das razões, que deixamos expendidas, produziremos outras, que a nosso ver são as principaes.

A região, chamada Barroso, e que alguns denominam a Siberia portugueza, pela agrura do seu territorio, e destempero do seu clima, collocada entre Braga e Chaves é, bem se póde dizer, mina de riqueza, que ainda está por explorar.

D'ali desce o carvão que se consome em Braga e Chaves, mas com que custo? Este combustivel é unicamente fabricado

Digitized by Google

da raiz da cepa, ou torga de uma erica, que de certo não produz o melhor carvão, e que já vae escasseando, porque leva muitos annos a regenerar-se. Que soberbas mattas de carvalho não poderiam encher os seios d'aquellas immensas montanhas? A madeira do carvalho fornece um excellente carvão, muito superior ao da cepa. E não seriam sómente os *quercos*; outras muitas especies florestaes, que constituem a riqueza dos paizes do norte da Europa, poderiam ali vegetar vigorosamente, se as ideas tivessem estradas para correr á mercê dos seus emprehendedores intentos. Os vigiantes mais uteis, e beneficos são as idéas, que apregoam a civilisação, e os meios de a realisar.

D'alli descem os lacticinios, poucos e mal preparados, porque ninguem lá póde ir ensinar novos processos. Só a extrema necessidade é que tem pernas de cabra silvestre para saltar de rocha em rocha, e de precipicio em precipicio. Que summa vantagem se não colheria, se em terras de Barroso se estabelecem as pequenas associações, como na Suissa e outros paizes, para o aproveitamento do leite e fabricação da manteiga?

Descem d'ali finalmente os productos pecuarios, designando com particularidade essas formosas crias bovinas, que vem enriquecer o Minho, e que a final saem, já hoje aos milhares, barra fóra, para se venderem a peso de ouro, em concorrencia com a primeira raça gorda do mundo, os famosos bois *Dhurrams* da Inglaterra.

O fundo pecuario de Barroso, composto do gado grosso e miudo, tem actualmente um valor de mais de 400 contos de réis! E note-se bem que é uma riqueza movel, e que por isso tem de ir por seu pé buscar os mercados. Abra-se a estrada, e este valioso fundo duplicará, pelo menos.

Tudo isto temos nós dito a quem o deve ouvir, e attender, mas até hoje não temos obtido mais do que promessas estereis.

Agora diremos qual é a directriz, que nos parece mais conveniente. A estrada saindo de Braga deve ir procurar a margem esquerda do Cavado, e seguir pelo Val-de-Geraz, até á ponte em que se passa este rio, para as Caldas do Gerez; deste ponto deverá procurar a esquerda do ribeiro do Saltadouro, e cortando-o, onde mais convenha, entrar na actual estrada, que do Saltadouro conduz á ponte da Mizarella, tomando depois á direita antes de chegar a está; e atravessando o Regavão na Villa da Ponte, seguir pelo valle deste rio, até ás alturas de Montalegre, que deve deixar á esquerda, dirigindo-se ás proximidades de Serraquinhos; e d'ahi descer por algum collo da serra do Pindo, atravessando a ribeira de Terva, até entroncar na estrada actual das Boticas para Chaves; ou então dos plainos de Serraquinhos tomar á esquerda, e descer pela serra da Panadeira, até avistar Chaves.

Fortissimas razões aconselham esta directriz; vejamos quaes são.

O caminho de ferro do Porto a Braga é a empreza mais auspiciosa de todas as d'este genero, que entre nós se tem emprehendido, ou hajam de emprehender, uma vez que elle saia do Porto para a Foz, e d'ahi corra pelo littoral até á margem esquerda do Cavado, para o acompanhar até alturas da ponte do Porto, voltando d'ahi para Braga. Assim receberá esta linha ferrea na estação da ponte do Porto todos os passageiros do Minho e Traz-os-Montes.

Eis-aqui o primeiro argumento demonstrativo da conveniencia de levar a estrada de Chaves, ao sair de Braga, na direcção do Cavado; evitando-se as difficuldades, que offerece a subida até ao Carvalho de Este. A estas duas vantagens acresce tambem a de ligar a provincia de Traz-os-Montes, com as povoações do alto-Minho.

Avançando a estrada pelo valle do Cavado, dá serventia ás ricas povoações do Val-de-Gerez, e ás que bordam as aprazeis margens d'aquelle rio, até á ponte do Gerez, cujas Caldas, pela maravilhosa virtude de suas aguas, chamam a ellas muitos milhares de doentes nacionaes, e estrangeirós. Em outro paiz contruir-se-hia uma estrada só, e expressamente para serviço d'aquelle notavel estabelecimento; nós talvez desviemos de lá uma, que póde simultaneamente dar viação para as Caldas, e para as duas provincias do Minho, e Traz-os-Montes!

E não se cuide que são sómente as aguas do Gerez dignas da attenção de um paiz civilisado. A serra do Gerez encerra muitas preciosidades de historia natural. Logo que se offereçam commodidades de viação, correrão para ali, não só os naturalistas, mas até ranchadas de viajantes estrangeiros, que hão de preferir o magestoso espectaculo das bellezas naturaes ás vistas lastimosas das ruinas de *Hercu-*

Digitized by Google

lanum, e *Pompeia*. Quando se falla do Gerez, lembra-nos sempre o formidavel galeão *Santa Thereza*, resto das nossas esquadras, que cairam nas mãos dos Filippes, do qual se diz, que cuspia de si as balas, que lhe arremeçavam, *porque era construido de madeira da serra do Gerez*.

Passando a estrada ao valle do Regavão, atravessa o coração de Barroso ao longo das suas mais ricas povoações, arreceando-se da temerosa serra das Alturas, que deixa á sua direita. Para Montalegre, capital de Barroso, póde ella expedir um ramal, e outro para as Boticas, onde mais commodo seja.

As exigencias de influentes politicos tem sacrificado muitos interesses publicos. Mão serviço fazem ao paiz os que tem na sua mão a espada do poder, e não cortam a direito. As estradas da grande viação, devem ter, como suas subordinadas, as estradas municipaes; mas entre nós acontece o inverso; sujeita-se o traçado das estradas reaes ás municipaes.

Se as considerações, que damos por terminadas não merecerem o assentimento dos que intendem n'este assumpto, não será porque d'ellas transpire o espirito de parcialidade, e de menos conscienciosas.

R. de Moraes Soares.

Relatorio sobre a arborisação dos terrenos baldios no concelho de Peniche

Tendo sido encarregado pelo governo de S. M. de examinar os trabalhos d'arborisação emprehendidos pela camara municipal de Peniche nos terrenos baldios do seu concelho, cumpre-me dar conta da commissão de que fui encarregado, apresentando aqui o resultado do exame a que procedi.

A escassez de madeiras e de lenhas que já ha muito se começava a fazer sentir em Portugal, tem-se tornado mais evidente com o augmento progressivo das diversas industrias que constantemente pedem ás florestas os seus productos para os transformarem devidamente e os adequarem aos usos da vida. Além d'isto, a pouca importancia que entre nós se tem dado ás coisas florestaes, faz que tenhamos ainda hoje incultos immensos terrenos, que convenientemente aproveitados na cultura florestal, poderiam de futuro vir a ser d'um grande soccorro para os povos, um auxilio poderoso para a industria, e modificando ao mesmo tempo favoravelmente as condições climatericas do paiz.

A camara municipal de Peniche compenetrada d'estas verdades, e attendendo ao alto preço por que ali se paga o combustivel, e á falta de madeiras de que muito se resentia a industria da pesca, uma das mais productivas d'aquella localidade, intentou aproveitar parte dos terrenos baldios do seu concelho destinando-os á cultura florestal, creando assim ao mesmo tempo uma fonte de riqueza para os povos seus administrados.

São grandes as difficuldades com que a camara municipal tem lutado para levar a effeito a arborisação d'estes terrenos, falta de meios pecuniarios com que podesse fazer face ás despezas de sementeiras, e outras que andam adjuntas a emprezas d'esta ordem; mas o empenho decidido em promover por todos os meios ao seu alcance novos recursos para o municipio, e o bem estar dos povos que administra, tem conseguido triumphar de todas as difficuldades. A camara tem votado todos os annos no seu orçamento uma pequena verba para ser empregada n'esta obra de arborisação, cuja importancia augmenta de valor quando se pensa que ella tem egualmente por fim oppôr uma barreira ás areias trazidas constantemente pelos ventos, e que sepultando ferteis terrenos, vão destruir a propriedade agricola.

Foi no anno de 1848, que a camara municipal começou a sementeira do pinhal chamado do Valle-Grande, e sem se poupar a trabalhos, e empregando os poucos meios de que tem podido dispôr, tem proseguido sempre com ardor a sua obra, que hoje começa a merecer os elogios dos povos da localidade, que vêem verdejar os cumes dos pinheiros que cobrem uma superficie de mais de 70 hectares.

A solicitude da camara para com os povos seus administrados não ficou só aqui: crear um pinhal que de futuro se tornasse uma fonte de receita para o municipio, acudir ás necessidades dos povos visinhos e da industria, e fixar as areias das dunas, salvando assim a propriedade agricola, ainda não era tudo; o seu intento foi além, e quiz que os particulares fos-

Digitized by Google

sem elles mesmos proprietarios florestaes. Tem pois mandado distribuir pelos proprietarios do concelho grandes quantidades de pinisco com a condição de semearem pinhal, e desde 1850 até hoje tem conseguido que estes particulares semeassem terrenos na extensão de quasi 40 hectares.

Tributando os devidos encomios á camara municipal de Peniche por ter emprehendido uma obra de tamanha utilidade, na qual aproveita não só o municipio, mas o paiz em geral, não podia, nem devia deixar de mencionar muito particularmente o nome do seu digno escrivão o sr. Pedro Cervantes de Carvalho Figueira, a quem se deve a iniciativa d'esta empreza, e que desde logo a não abandonou mais, dedicando-se sempre com o maior empenho possivel á continuação d'esta obra de arborisação, e removendo qualquer obstaculo que podesse transtornar ou retardar o seu andamento.

Terrenos baldios susceptiveis de serem aproveitados na cultura florestal

Os terrenos baldios pertencentes á camara municipal de Peniche e susceptiveis de serem aproveitados na cultura florestal, demoram ao N. do concelho.

Esta zona é limitada pela costa do mar ao N. pelo rio de Ferrel ao S. pelo rio chamado aguas de Valle-bem-feito, ao E. e pela praia de Peniche ou isthmo da peninsula a O. devendo ser limitada ainda na direcção parallela á costa por uma linha que partindo do logar chamado Casaes do Mestre Mendo, vá passar a O. do convento de Valle-bem-feito.

Esta superficie que pode avaliar-se em cerca de 1:000 hectares de terreno, é formada quasi exclusivamenta de areia pura trazida pelos ventos do mar e amontoada formando dunas, algumas das quaes se elevam a mais de 50 metros d'altura.

A parte comprehendida entre o Alto do Ferrel, Ninho do Corvo, Galiota, e o rio chamado Aguas de Valle-bem-feito, está até certo ponto fixada com uma vegetação rasteira, e produz algum matto; os ventos do N. e do N.O. que ali são muito frequentes, não causam grandes damnos, e esta zona acha-se d'alguma maneira abrigada pelos rochedos que bordam o litoral desde o Baleal até ao riacho chamado Aguas de Figueiras. Aqui, a cultura de pinheiros bravos (*pinus maritima L.*) poderia e deveria mesmo emprehender-se desde já, não só porque o terreno a isso se presta perfeitamente, mas tambem porque esta barreira vegetal viria mais tarde a servir d'abrigo a outras sementeiras que absolutamente devem ser feitas em peiores condições.

A parte comprehendida entre a praia do S. de Peniche o Baleal e o rio de Ferrel, offerece maior difficuldade para ser arborisada. Toda esta extensão é formada por uma duna de areia solta e movediça que marcha constantemente para o interior, impellida pelos ventos reinantes do N. e N. O. coados pela garganta formada pelos grandes rochedos do Baleal e pela peninsula de Peniche.

São grandes já os males produzidos pela invasão das areias, que trazidas pouco e pouco para o interior, vão submergindo na sua passagem as terras de lavoura e ameaçam as propriedades que se acham ao S. do rio de Ferrel. Um casal do marquez de Pombal que andou aforado por 300 alqueires de trigo, tem sido successivamente inundado pelas areias a ponto de render hoje só 20 alqueires; um outro casal chamado do Costa, desappareceu completamente! As areias chegam já á margem direita do rio de Ferrel, e continuando a serem impellidas pelos ventos começam agora a transpol-o; na sua passagem, parte d'ellas depositam-se no leito do rio que se eleva constantemente. D'aqui resulta que, ás primeiras chuvas, a agua não encontrando o escoante natural, represa, alaga os campos que se tornam verdadeiros pantanos, e vae destruir as sementeiras.

Parece-me pois de absoluta necessidade começar a dar remedio a estes males fixando as areias; para evitar o progresso da sua marcha para o interior. Seria mister povoar esta grande duna de pinheiro maritimo, não só para fixar as areias, mas tambem para que esta zona vegetal formasse uma barreira que impedisse na sua passagem as areias, que depositadas na praia pelo mar, os ventos do N. e N. O. ali quasi constantes, impellem para S. e S. E. Ora este trabalho não me parece que possa fazer-se sem meios avultados, e senão depois de um estudo aprofundado d'esta obra.

Poderia emprehender-se uma sementeira e talvez se conseguisse mesmo fazer germinar as sementes: mas as plantas seriam destruidas e sem duvida seccariam

Digitized by Google

faltas de abrigos naturaes ou artificiaes. Leva-me a crêl-o o que observei junto ao rio de Ferrel, onde já se tem ensaiado algumas sementeiras: logo que os pinheiros chegam a uma certa altura em que não são abrigados por algum accidente do terreno, são logo crestados pelos ventos, e morrem successivamente na direcção do N. para o S. e de N. O. para S. E., direcções justamente dos ventos reinantes que se fazem sentir com toda a força atravessando a pequena garganta formada pelo Baleal e a peninsula de Peniche, onde não ha o menor abrigo ou obstaculo que se opponha á sua impetuosidade.

É pois necessario e indispensavel crear abrigos que resguardem as primeiras sementeiras, e que depois virão a abrigar ellas mesmas as seguintes; ao mesmo tempo dever-se-hia cuidar em preparar o terreno da duna, fixando as suas areias por meio de uma vegetação herbacea e rasteira; o *gourbet* (arundo arenaria) de que em França nas dunas do golfo de Gasconha se tira tão bom resultado para este primeiro trabalho preparatorio, seria talvez a planta mais propria, e eu vi que ella apparecia em pés isolados, e crescia espontaneamente nos terrenos arenosos de que aqui fallo.

Em quanto aos abrigos, uma duna litoral, seria obra dispendiosa, mas sem duvida era este o meio mais efficaz. Esta duna deveria ser feita a partir do Baleal ao longo da praia e na direcção perpendicular áquella dos ventos reinantes. A duna litoral receberia as areias trazidas da praia, evitando assim que ellas fossem cobrir as primeiras plantas, e ao mesmo tempo abrigal-as-hia dos ventos. A sementeira deveria ser feita por zonas parallelas, e com coberturas de ramagens, caminhando sempre na direcção do N. para S. até chegar ao cume das areias.

D'esta maneira parece-me que se conseguiria salvar immensos terrenos proprios á agricultura e que estão ameaçados de serem submergidos pelas areias.

São estas as considerações que me inspirou o aspecto dos terrenos e a sua disposição, no rapido exame a que procedi, mas poderiam talvez soffrer algumas modificações, estudando muito em detalhe e aprofundando este assumpto, se definitivamente se emprehendessem em grande escala os trabalhos de arborisação e de fixação d'estas dunas.

Pinhal chamado do Valle-grande pertencente ao municipio de Peniche

SITUAÇÃO, EXPOSIÇÃO E EXTENSÃO

O pinhal do Valle-grande, é situado a E. da peninsula de Peniche, na freguezia de S. Leonardo, entre os logares de Ferrel e Casaes do Mestre Mendo, estendendo-se na direcção do convento de Valle-bem-feito. Está exposto ao N. e O., mas abrigado pelos rochedos do Baleal e pelas dunas que correm ao longo da praia cobertas de alguma vegetação, o que torna as suas areias pouco movediças: os ventos pois que sopram n'aquella direcção, encontrando um obstaculo que lhes faz perder parte da sua força, pouco damno causam ás sementeiras, e a vegetação póde ali prosperar sem mais abrigo.

A extensão d'este pinhal é de 73 hectares, contando já a ultima sementeira feita no mez de janeiro d'este anno.

NATUREZA DO TERRENO

O terreno sobre que assenta o pinhal, é todo arenoso, e coberto em parte de uma camada humosa, resultado dos detritos de plantas que por ali crescem espontaneamente, e que se amelhora todos os dias com as ramas seccas que caem dos pinheiros.

SEMENTEIRAS

As sementeiras começaram a fazer-se em 1848, e desde essa época para cá a camara municipal tem sempre incluido nos seus orçamentos uma pequena verba destinada á continuação d'esta obra, de sorte que todos os annos se tem semeado uma extensão mais ou menos consideravel, segundo os meios de que se tem podido dispor.

Nos primeiros annos pôde a camara municipal obter gratuitamente do governo o pinisco e o pinhão: depois passou a compral-o á sua custa na Marinha Grande, e nos ultimos tres annos tem-o já colhido no seu proprio pinhal. A colheita do pinisco tem regulado por 1.370 litros (perto de 100 alqueires) annualmente, que com todas as despezas de apanha, transporte e extracção, tem custado cerca de 8 rs. o litro (120 réis o alqueire, pouco mais ou menos). Este exemplo da camara já tem achado imitadores, e alguns proprietarios o teem seguido, o que é mais uma esperança de vêr desenvolver o gosto pela cultura florestal entre estes povos.

O methodo de sementeira que se tem

Digitized by Google

empregado é simples e barato, ainda que talvez pouco racional. Espalha-se a lanço o pinisco sobre o terreno, sem lhe ter dado nenhum preparo nem amanho, e em seguida os trabalhadores cobrem-o de terra ou areia a meio golpe d'enchada, tendo o cuidado de poupar algum mato, que nos primeiros annos serve d'abrigo aos pinheiros. Este processo tem a seu favor o ser economico e expedito, e a experiencia mostra que n'aquelles terrenos elle tem produzido um resultado satisfactorio.

ESTADO DO PINHAL

A essencia dominante é o pinheiro bravo (*pinus maritima*) que cresce e prospera facilmente n'estes terrenos: encontram-se tambem alguns pedaços semeados do pinheiro manso (*pinus pinea*), que apresentando-se viçosos ao principio, ficam depois estacionarios, resultado do terreno ser pouco proprio para esta essencia.

O estado geral da vegetação é regular, mas as edades acham-se mal distribuidas, resultado do modo como o pinhal tem sido semeado por pequenas porções, e sem que a estas sementeiras tenham presidido as regras que a sciencia aconselha na creação de novos arvoredos. Seria pois conveniente que nos cortes de limpeza, e mais tarde, nos cortes chamados *d'éclaircie*, ou de desbaste, se observassem as regras que a sylvicultura ensina, a fim de regularisar o pinhal e dispol-o a poder ser submettido a um systema regular de exploração.

RENDIMENTO.

Até hoje a municipalidade poucos rendimentos tem auferido do seu pinhal: nos ultimos annos emprehenderam-se algumas limpezas nas partes mais antigas, e a camara falta de meios para pagar a trabalhadores que fizessem esta operação, tem-os pago com as limpezas do mesmo pinhal: annos tem havido em que se distribuiram 200 carradas de lenha aos povos do concelho que quizeram trabalhar na limpeza e destranca do pinhal. Tem-se vendido alguma lenha e matto para um forno de cal estabelecido no Baleal, e para alguns particulares que não teem querido aproveitar-se da permissão de vir recebel-a gratuitamente com a condição de trabalharem na limpeza e destranca. Estas vendas produziram no anno de 1860, a quantia de 43$000 réis, que foi empregada no augmento das sementeiras.

GUARDA DO PINHAL

Nomeou-se um guarda para o pinhal, o qual nos primeiros annos percebeu pelo seu trabalho a quantia de 6$000 réis. Porém como a extensão do terreno semeado tem augmentado todos os annos, o ordenado do guarda passou a ser de 10$000 réis, depois de 15$000, e actualmente é de 24$000 reis annuaes.

A creação d'este guarda e algumas multas impostas a tempo aos delinquentes que cortavam matto ou introduziam gados no pinhal, tem-o conservado em respeito, e contribuido para a sua prosperidade.

INCENDIOS

O pinhal municipal já uma vez esteve para ser victimá do fogo, que se julga ter sido lançado de proposito. Por esta occasião a camara serviu-se de todos os meios ao seu alcance para descubrir o auctor do attentado. Infelizmente depois d'isso poucos ou nenhuns meios de prevenção se adoptaram contra o terrivel inimigo das florestas: a camara, falta de meios para mandar fazer alguns aceiros e outras obras preventivas, não póde contar senão com o interesse que os povos circumvisinhos, e seus administrados, vão tomando por esta obra que já começa a ser-lhes de grande utilidade.

DESPEZAS FEITAS COM O PINHAL

A despeza feita com a creação do pinhal monta a 600$000 réis, e tem sido feita á custa do cofre municipal. A tabella seguinte mostra as verbas que annualmente se teem applicado a esta obra desde a sua creação.

Annos	Despeza	Observações
1848	12$000	Além desta despeza ha mais até ao fim de janeiro de 1861:
1849	11$860	Guarda..... 14$000
1850	24$800	Sementeira..... 19$000
1851	15$120	
1852	22$030	33$000
1853	33$680	
1854	22$585	Despeza até 1863..... 519$580
1855	29$580	
1856	37$380	552$580
1857	27$680	Se a esta somma se juntar o valor do pinisco e pinhão que nos primeiros annos foi fornecido pelo governo para as sementeiras, póde dizer-se que a despeza total se eleva a 600$000 réis.
1858	29$500	
1859	14$000	
1860	46$615	
1861	28$680	
1862	54$080	Vê-se por tanto que a despeza total de cada hectar importou na insignificante quantia de 8$210 rs.
»	43$200	
1863	63$490	
	519$580	

Digitized by Google

SEMENTEIRAS PARTICULARES PROMOVIDAS PELA CAMARA

A camara municipal de Peniche, dando o exemplo aos povos seus administrados, e fazendo sacrificios para crear uma riqueza publica, tem procurado introduzir o gosto da cultura florestal no seu concelho, instigando os proprietarios particulares a semearem pinhal, para o que lhes tem fornecido, umas vezes gratuitamente, outras vezes pelo preço que tem comprado, grandes quantidades de pinisco.

Eis aqui uma relação nominal das pessoas a quem se tem distribuido pinisco, e que mostra ao mesmo tempo a superficie que ellas têem semeado desde 1850 até 1863.

FREGUEZIA DE S. LEONARDO

Casaes

Nomes das pessoas que receberam pinisco	Quantidades que receberam em litros.	Extensão do terreno que semearam em metros quadrados.
Francisco Moitinha	246,942	9408,96
José Domingues	82,314	3136,32
Antonio Delgado	41,157	1568,16
Antonio da Silva	41,157	1568,16
José do Nascimento	41,157	1568,16
Joaquim Julio	82,314	3136,32
José Estevão	164,628	6272,34
Francisco da Silva	82,314	3136,32
José Delgado	123,471	4704,48
Gertrudes de Jesus	82,314	3136,32
José Soares	41,157	1568,16
Francisco Soares	41,157	1568,16
Antonio Luiz	41,157	1568,16
Pedro Martins	41,157	1568,16
José de Sousa	205,785	7840,50
Francisco Luiz	41,157	1568,16
Leonardo Victorino	41,157	1568,16
Francisco Custodio Martins	82,314	3136,32
Joaquim Ribeiro da Silva Arer.	82,314	3136,32
Carlos Filippe Freire d'Andrade.	491,884	18817,92
José Marques da Costa Soares	82,314	3136,32
Miguel José Simões	123,471	4704,48
Antonio Simões	41,157	1568,16
José Maria Salles	123,471	4704,48
Francisco Manuel	123,471	4704,48

Reinaldos

José da Costa	82,314	3136,32
Antonio Dias	20,5785	784,08
José Cavalheiro	20,5785	784,08
Antonio Martins	20,5785	784,08
Antonio Luiz	20,5785	784,08
João Dias	61,7355	2352,24

Coimbrão

José Marques	82,314	3136,32

Ferrel

José Martins	41,157	1568,16
João Pereira	164,628	6272,34
José Gomes	41,157	1568,16
D. Maria Gertrudes Pinto	41,157	1568,16
Joaquim Delgado	41,157	1568,16

Bolhos e Ribafria

José Martins	246,942	9408,96
Antonio Maximiano	164,628	6272,34
José Manuel	123,471	4704,48
Silverio Ferreira	20,5785	784,08
João Galisa	41,157	1568,16
Antonio Pedro	41,157	1568,16
Leonardo Martins	41,157	1568,16
Antonio Mathias	82,314	3136,32
Antonio Leonardo	41,157	1568,16
José Leonardo	20,5785	784,08
Francisco Leonardo	20,5785	784,08
José Nunes de Carvalho	20,5785	784,08
José Caetano	41,157	1568,16
José Vigario	82,314	3136,32
Miguel Henriques	20,5785	784,08
Anacleto Henriques	41,157	1561,16
José Martins	82,314	3136,32

Bufarda

Antonio Pedro	82,314	3136,32
Elias Ferreira	82,314	3136,32
José Vicente	123,471	4704,48

Giraldos

José Maria Salles	205,705	7840,50
Antonio Ferreira	82,314	3136,32
Antonio Verissimo	128,471	4704,48
José Dias	617,355	2352,24
Antonio Maria	41,157	1568,16
José Gomes Joanna	41,157	1568,16
Fortunato José	41,157	1568,16
José do Patrocinio	41,157	1568,16
D. Joanna Henriques Souto	82,314	3136,32

Estrada

D. Maria Gertrudes	41,157	1568,16
Antonio Camillo	82,314	3136,32
Vicente Martins	123,471	4704,48
João Martins	123,471	4704,48
Maria do Carmo	82,314	3136,32
Antonio Dias	82,314	3136,32
José Agostinho	82,314	3136,32
Manuel Antonio Monteiro	123,471	4704,48
Joaquim Henriques	82,314	3136,32
José Marques	246,942	9408,96
Maria Josefa	82,314	3136,32
Francisco Manuel	82,314	3136,32
Victorino de Sousa	123,471	4704,48

Digitized by Google

Freguezia de S. Sebastião da Serra d'El-rei

Militão José Henriques.....	470,123	14113,41
Antonio Martins da Silva.....	491,884	18817,92
Floriano da Costa Leal.....	339,256	12511,98
Antonio Maximiano.....	288,099	10977,12
João da Costa Leal.....	246,942	9408,96
Eusebio Madeira.....	123,471	4704,48
Anna Maria.....	123,471	4704,48
José Gabriel Madeira.....	82,314	3136,32
Severino Venancio.....	82,314	3136,32
Francisco Leal.....	82,314	3136,32
Eusebio de Sousa.....	82,314	3136,32
Antonio Simões.....	82,314	3136,32
José Joaquim Madeira.....	82,314	3136,32
Ignacio Machado	123,471	4704,48
Diversos outros a quem se distribuiu penisco e que ainda não estão relacionados.....	2057,850	78408,00

RESUMO DO QUADRO PRECEDENTE

FREGUEZIA DE S. LEONARDO

Casaes

Numero dos proprietarios que receberam penisco	Numero de litros que receberam	Numero de hectares que semearam
25	2593,887	9,879343
Reinaldos		
6	226,3635	0,862188
Coimbran		
1	82,314	0,313632
Ferrel		
5	329,256	1,233528
Bolhos e Ribafria		
17	1138,82	4,31241
Bufarda		
3	288,1	1,097712
Giraldos		
9	713,181	2,74128
Estrada		
13	1358,181	2,174928
Freguezia de S. Sebastião da Serra d'El-rei		
15	4650,741	17,720208

Tem pois a camara distribuido a 94 proprietarios particulares 11379,9505 litros de pinisco, que foram semeados em uma área de 43,348559 hectares. D'esta maneira tem a camara conseguido arborisar no seu concelho, desde 1848 até hoje, uma superficie de 116,348559 hectares de terreno que estava completamente improductivo.

Parece-me ter satisfeito ás ordens que me foram impostas pelo ministerio das obras publicas, quando tive a honra de ser encarregado da commissão que acabo de desempenhar. Por esta occasião seja-me permittido dizer, que me parece que a camara municipal do concelho de Peniche, tem prestado importantes serviços ao seu municipio em particular, e ao paiz em geral, dando um exemplo digno de ser imitado pelas outras camaras do reino: em consequencia do que me parece digna de ser attendida pelo governo de S. M. a sua tão justa pretenção, concedendo-lhe um auxilio pecuniario a fim de poder continuar nos seus patrioticos esforços, e levar a cabo esta obra de arborisação de que resultarão tantas vantagens futuras.

Lisboa, 26 de março de 1864.

JOÃO MARIA DE MAGALHÃES,
Engenheiro Florestal addido á repartição d'agricultura no ministerio das obras publicas.

VETERINARIA PRATICA

A circumferencia exterior do abdomen e dos ilhaes dos grandes e pequenos animaes domesticos, maximè da besta cavallar e do gado vaccum, é frequentemente a sède de um tumor mais ou menos consideravel dito *hernia abdominal* ou *hypogastrocele*, ainda designado por alguns auctores *eventração*.

É formado por uma porção de viscera (de intestino ou de epiploon quasi sempre) que sáe através de uma abertura accidental dos musculos das paredes do ventre, quer haja ou não (*contrarotura*) lesão sensivel da pelle.

A hernia abdominal é devida a quédas sobre corpos duros e pontudos, a couces, a cornadas, a rasgaduras, a esforços musculares excessivamente energicos produzidos durante trabalhos fatigantes, e a outras causas mecanicas violentas faceis de apreciar.

Geralmente o hypogastrocele é molle,

Digitized by Google

elastico ou um tanto pastoso, mais ou menos arredondado, circumscripto, pouco quente e insensivel á apalpação, a menos que não seja recente, no qual se ouvem distinctamente borborygmos, que póde diminuir assás ou mesmo desapparecer de todo por instantes comprimindo-o methodicamente com a mão, sobretudo se a abertura é bastante larga e o doente ha sido collocado no decubito dorsal sobre um plano inclinado do lado do quarto dianteiro. Ás vezes apresenta-se rodeado de um ingorgitamento edematoso frio mal limitado que lhe occulta a natureza por muito tempo, mas que póde ser facilmente e com exactidão determinada na pratica por um exame attento e minucioso.

A hernia ventral sem divisão do tecido cutaneo póde durar mezes e mezes, annos mesmo, sem parecer influir directa ou indirectamente nas condições de saude do animal.

O hypogastrocele corre risco imminente de ser estrangulado em caso de indigestão, accidente que dá agudeza aos symptomas locaes e aggrava rapidamente o estado do paciente. De feito, este é então acommettido de atrozes soffrimentos, de febre, de inflammação intensa e gangrena do orgão herniado.

O tratamento indicado para o exomphalo ou hernia umbilical [1] convém perfeitamente ás hernias abdominaes, salvo algumas modificações.

Quando o hypogastrocele é pouco desenvolvido e sem solução de continuidade do tegumento deve-se applicar, se fôr possivel, uma bandagem contentiva apropriada, especie de cilha, bem apertada para manter a viscera na cavidade do ventre, ou melhor, a cauterisação com o acido nitrico (processo Dayot).

Se ha ferida externa, reduz-se primeiramente a hernia, principal meio curativo, depois do cavallo deitado e sujeito convenientemente sobre uma cama de palha e em seguida faz-se uma sutura adequada e applica-se continuamente agua fria simples ou uma solução adstringente para prevenir a peritonite que póde surgir, doença quasi inevitavelmente mortal.

A operação tem consequencias tanto mais felizes quanto é praticada mais cedo.

O animal depois de operado deve ficar em descanço completo no estabulo, e preso de maneira que não possa coçar ou morder a região affectada; dá-se-lhe sómente um terço da ração diaria ou menos ainda tendo pôr base alimentos bem reparadores, macios e de facil digestão.

Em caso de estrangulamento, se este não é combatido a tempo, sobre tudo pela incisão ou desbridamento, a terminação mais ordinaria é a perda do animal; por excepção, a cura radical.

A hernia ventral muito antiga é incuravel na maioria dos casos.

Não podemos deixar de observar agora que todo esse tratamento para sortir bom effeito deve ser recommendado e executado por um homem da arte entendido e experiente.

J. M. Teixeira.

[1] Vide o n.º 6 do 6.º vol. d'este jornal, pag. 152.

COMMUNICADO

Resultado da cultura de 30 variedades de couves, cujas sementes vieram do estabelecimento de Vilmorin, em Paris, e foram distribuidas pela repartição de agricultura.

As trinta especies de semente de couve, que devo á fineza da sua amisade, sementei-as a 19 de abril em terra boa e bem preparada; a qual terra, de côr nègra arrouxada, algum tanto lodacenta, parecendo ter bastante carbonato de ferro, pela côr rubra que apresenta na superficie, depois da rega, assenta sobre um subsolo argiloso: nascidas que foram mondaram-se, e regaram-se, quando foi necessario, e foram transplantadas no dia 10 de julho, para terra de egual natureza; a terra tinha estado occupada com linho; logo que este se tirou foi regada, lavrada, e gradada; quando esteve em estado conveniente, abriu-se com o arado em sulcos parallelos de 0,m8 de distancia e em cada sulco foi plantada uma especie, segundo a posição que tinham no alfobre. Assim dispostas foram logo regadas, e tornaram-se a regar no dia seguinte á mesma hora, do pôr do sol; e no dia seguinte pela manhã foram aconchegadas, cobriu-se toda a terra regada com a terra secca dos comoros dos regos; n'este estado estiveram até 28 de agosto em que caiu uma pequena chuvada; mandei-as então sachar; seguiu-se porém um tempo tão secco, que faltando agua para a rega, muitas seccaram; e as

Digitized by Google

mesmas que escaparam não, podéram desenvolver-se como deviam; não podendo por isso formar um verdadeiro juizo; comtudo farei uma breve resenha do resultado obtido de cada especie.

Couve rutabaga.—Logo que pegou deu bastante folha que supria, e todo o gado a comia com avidez, formou um nabo comprido que peza 1 kilog. e para o uso culinario é bom; mais doce que o nabo ordinario: esta poderá ser, como nabo, cultivada com vantagem nas terras frescas, aonde o nabo se dá bem e toma grande volume; mas não aqui aonde geralmente ficam enfezados.

Guntal de Alemanha. — Formou repolho cujo novelo pesava 1 e meio kilog.

Couve de S. Diniz. — Formou repolho que tinha de pezo termo medio 1800 gr.; é bom e merece ser cultivada.

Couve de Alçacia. — Cresceu bastante em altura e volume do repolho, mas este não endureceu, e calcou como devia; com tudo é excellente para sôpa; talvez fosse sementada tarde?

Couve Nabiça. — Não tem ainda grelos, não se póde portanto apreciar, creio dará aqui a semente.

Couve de Brunsvik. — Formou repolho que pezou 1500 gr.; é tão preciosa pelo gosto, que merece ser cultivada.

Couve Flor de Brune. — No fim de outubro estavam promptas para se comer e tinham as flores termo medio um kilogr.

Broco. — *Broco Branco.* Cresceram á altura de 0,^{m}8, mas como ainda não tem grelos não se póde ajuizar do seu prestimo.

Couve da Russia. — Tem a folha recortada, não fechou repolho; se não espigar cedo, talvez seja recommendavel como couve de colher.

Couve Joanete tardia. — Fez bom repolho de pezo de 2 kilogr., de bom sabor, e não soffreram tanto com a secca.

Couve Flor de Paris. — *Flor Ingleza.* Produziram como a de Briene sem differença notavel.

Broco Violeta. — Ainda não tem espigas, não se póde julgar.

Couve pão de assucar. — Fez repolho alongado pouco duro de pezo de, 800 gr., tem o gosto adocicado, mas insulso; só por galanteria merece ser cultivada.

Couve Bacalhau. — Fez bons repolhos de 3 kilogr. de pezo, é muito bom para guizar e tem o gosto um tanto salgado.

Couve Jorge Gonça. — Fez repolho amarellado, tem o gosto ensulso e é muito tenra.

Couve Flor de Paris. — Esta especiè ainda agora, (28 de novembro), principia apresentar a flor.

Couve de Alçacia 2 estação. — Esta especie tambem não completa o repolho.

Couve de Milão dourada. — Formou repolho mas não muito duro, tem côr amarella, é gostosa mas não supre muito.

Couve de Milão ordinaria. — Formou repolho a folha é enconchada, e é gostosa e tenra.

Couve Milão Duvist. — *Couve Milão de Cabeça.* Estas duas especies tem a folha enconchada, e só se distinguem em que uma fórma o repolho redondo e a outra alongado, ambas são muito boas e merecem ser cultivadas.

Couve Roma pequena de Utrok. Tem a côr da flor do lirio, e faz uma vista tão galante que só pela belleza merecia apreço; além d'isso tem muito bom gosto, e é tenra, sendo a folha de muita grossura.

Couve de Penca. — Fechou em repolho mas não formou novelo, tem côr dourada; é tenra e bem gostosa e de suprimento, mas não tem grandes troncos, como a nossa tronchuda.

Couve de Borgonha. — Deitou um pé delgado da altura de meio metro, ali formou um repolho redondo e duro de côr arrouxada de pezo de 3500 gramas — é bem gostosa mas difficil de cozer.

Couve Branca. — No cimo do pé formou um nabo redondo, na coroa do qual, tem algumas poucas folhas, o qual tem de pezo 1500 gr. é gostoso ao paladar.

Couve de Hollanda. — Seccaram todas.

Couve pontuda.—Formou repolho duro e grande, de pezo de 3 kilogr., tem bom gosto e merece ser cultivada.

Couve de inverno. — É em tudo similhante á pontuda.

Todas estas especies tomariam mais corpo sendo sementadas, e transplantadas mais cedo, mas tinha dois grandes inconvenientes; primo, custar muitas regas para as sustentar todo o verão; secundo, perder-se o renovo que se tira antes da plantação.

Salhariz 29 de novembro de 1863.

ANTONIO TORRES.

Digitized by Google

CHRONICA AGRICOLA

(LISBOA, 20 DE ABRIL)

As chuvas que ultimamente cairam eram já anciosamente esperadas, em algumas localidades do reino.

De Moncorvo, diz-nos o sr. visconde de Villa-Maior, nosso presado amigo, e ex-director do instituto agricola, a este respeito, o seguinte:

«Temos aqui tido um verdadeiro estio permaturo, que pela secca que promove, causa serios receios. As chuvas de março não foram bastantes para alimentar as fontes, que começam por toda a parte a mingoar rapidamente. Depois de um inverno frio e secco, começaram só as chuvas em 24 de fevereiro, vindo sempre moderadas até 10 de março, para recomeçarem, em 18 até 22, caindo nestes ultimos dias apenas 18 millimetros de agua. Desde o principio de abril até hoje temos tido dias, em que a maxima temperatura á sombra foi de 24.°; a media das maximas nestes 12 dias tem sido de 22.°, e a das minimas de 9.°. Por isso a vegetação se desenvolve rapidamente... As searas estão geralmente boas, mas se lhes não acode o céo com alguma chuva, vêl-as-hemos definhar. Felizmente parece hoje que o tempo quer mudar; o barometro tem descido regularmente, e o céo começa a annuviar-se.»

(Moncorvo, 12 de abril).

Do *Commercio do Porto* de 12 do corrente mez, transcrevemos o seguinte:

Verdadeira praga

«O sr. Antonio Luiz de Moraes Soares, abbade de Aguas-frias, no concelho de Chaves, diz-nos em carta que nos escreve em data de 9 do corrente, que as esperanças de uma abundantissima colheita, que o favoravel aspecto das searas colmiferas inspirava em toda a provincia de Traz-os-Montes, se vão perdendo no dito concelho e outros proximos, onde uma alluvião de insectos volateis, ali desconhecidos, similhantes aos abelhões, e pelos quaes ha pouco mais de oito dias se deu, accommettem as espigas (por ora só as do centeio e cevada), e, perfurando por entre a pragana, corroem-lhes o casulo em que se produz o grão.»

«Estes insectos accommettem tambem em grande quantidade a flor das couves e nabos, e já apparecem nos gomos das vides e das pereiras, destruindo-os.»

«O mencionado parocho e outros iam fazer preces para que Deus livre aquelle concelho e provincia d'esta praga, que ameaça a destruição das searas e outras plantas.»

«O sr. Antonio Luiz de Moraes Soares fez, segundo nos diz, egual communicação ao instituto agricola, ao qual enviou alguns exemplares dos ditos insectos, a ver se a sciencia descobre algum preservativo para tão destruidora praga.»

«A missão do parocho não é toda espiritual, tambem na esphera social e economica tem deveres, que a sua elevada qualidade de pastor e mestre torna imprescriptiveis no meio das calamidades publicas, e que são verdadeiramente providenciaes, quando uma razão intelligente e illustrada lhes serve de regra e guia.»

«É por isto digno de todo o louvor o procedimento do sr. abbade de Aguas-frias, que, pondo toda a sua confiança nas preces dirigidas ao céo, nem por isso desdenhou reclamar os conselhos e auxilios da sciencia para preservar as searas e plantas da praga que ameaça anniquil-lal-as.»

Agradecemos á illustrada redacção do *Commercio do Porto* a bondade, com que se refere ao auctor do communicado, pessoa, que nos é cara pelos laços do sangue e amizade. É certamente uma verdadeira praga, uma funesta calamidade agricola áquella insaciavel voracidade dos insectos, que em poucos dias inutilisa o lavor, e as fadigas de tantos mezes, roubando ao triste agricultor d'aquellas terras os principaes recursos da sua economia domestica. Muitas familias ficarão reduzidas á fome, e á miseria.

Pouco versados na *entomologia*, pedimos a pessoa da maior competencia, que examinasse os insectos, que nosso presado irmão nos enviou para os classificar, e indicar o meio, que mais efficaz se conheça, para os destruir. Mas emquanto não obtemos estes esclarecimentos, diremos, que nos parece aquelle insecto um *coleoptero*, talvez, *anisoplia arvicola*, muito conhecido, pela sua voracidade assoladora dos cereaes, mormente do centeio, e por isso reputado como um dos insectos mais nocivos á agricultura. O

Digitized by Google

unico meio seguro, se não de o extinguir, mas pelo menos de limitar os seus estragos, é apanhal-o, e queimal-o. Juntam-se para isso os moradores de uma povoação, levando cada um seu sacco, e principiando em um ponto das searas, correm-n'as todas, apanhando, e ensaccando os insectos, que no fim são queimados. É preciso que esta caçada se faça em todas as searas, porque tendo estes insectos uma fecundidade prodigiosa, alguns que escapem bastarão para se reproduzirem, a ponto de inundarem novamente as messes.

Por esta occasião repetiremos o que muitas vezes temos escripto. É a necessidade de organisar sociedades agricolas de soccorros mutuos. Hoje são os insectos que devoram as searas; ámanhã são as intemperies, devidas ás variadas e extremas irregularidades meteorologicas, que destroem as plantas, e os fructos; no outro dia são as epizootias, que sacrificam os gados. Contra estes inimigos da agricultura é necessario fazer uso de todas as armas; das que indica a sciencia, e das que a experiencia aconselha.

Mas entre todos os meios, que se podem empregar contra os revezes da agricultura, os mais proficuos são as associações de soccorros mutuos, que deviam crear-se em todas as freguezias. Assim como ha irmandades, e confrarias para tratar das coisas do outro mundo, não seria menos agradavel aos olhos de Deus, que houvesse tambem uma irmandade para occorrer aos infortunios das familias ruraes, emquanto vivem no valle de lagrimas d'este mundo.

As sementeiras do outono, em França, soffreram graves sinistros, pelas continuadas chuvas; muitos campos, em que as searas ficaram inteiramente perdidas, estão-se agora lavrando, para os tornar a semear de cereaes, e outras plantas da primavera. Apezar d'isto o preço dos cereaes não tem baixado, porque as ultimas colheitas foram extremamente abundantes.

Na Hespanha os preços conservam-se geralmente baixos, e muito mais os do vinho e azeite. Nos gados é que ha grande carestia, pelas grandes mortandades, e faltas de pasto, causadas pelos rigores do inverno.

O nosso governo obteve permissão para exportar de Marrocos, durante o corrente anno tres mil cabeças de gado bovino, a fim de serem importadas, e vendidas pelos preços correntes nos mercados de Lisboa.

Foram encarregados de negociar a introducção d'aquella quantidade de rezes, por sua conta, e risco, dois respeitaveis negociantes d'esta praça, o sr. J. Rodriguez Blanco, e o sr. R. de Oliveira e Sousa.

Aqui teem os defensores do regimen anti-liberal um exemplo bem concludente das vantagens do commercio livre. Ao primeiro intuito parece uma anomalia economica este crusamento de barcos, uns a entrarem, e outros a sairem, carregados de generos da mesma natureza, estes a procurarem os nossos mercados, aquelles os estrangeiros. Que erro tão grave! Exclamarão os economistas da escola das prohibições, e protecções, e *regulamentações*; pois nós a precisarmos de carnes, e a barra do Douro de par, em par, para dar saida aos bois gordos do Minho! Pois agora que o preço do gado bovino se eleva para remunerar os creadores, e promover o melhoramento das creações, é que os bois de Marrocos veem fazer concorrencia aos nossos?

Enganam-se. A maior de todas as anomalias economicas é a privação da liberdade de cada um produzir, e vender, onde, e como quizer; o maior de todos os erros é substituir, pela intelligencia, e vontade da lei, a intelligencia, e a vontade dos particulares.

Os cevadores do Minho engordam os seus bois, porque acham quem lh'os compre com lucro para elles; os exportadores dão-se a esse trafico, porque na Inglaterra apreciam a carne do Minho. Todos vivem da sua industria, e ninguem se queixa. E não seria uma violencia atroz cortar estas relações, e perturbar esta harmonia economica, collocando nas mãos do governo a balança dos interesses particulares, para regular a industria dos productores, e o gosto dos consumidores?

Os mercados de Lisboa não comportam os bois gordos do Minho, pedem rezes menos adiposas, de que não ha abundancia, e por isso os preços sobem de mez, para mez. Os consumidores lamentam a carestia das carnes, porém como veem os portos abertos, e o commercio livre, soffrem com resignação. Eis aqui a grandissima vantagem do regimen da liberdade. Quanto não é preferivel a franquia da barra

Digitized by Google

á entrada dos bois de Marrocos, do que a intervenção governativa, para forçar a concorrencia dos bois do Minho aos mercados de Lisboa?

Supponhamos que se decretava, em harmonia com os principios da escola, que combatemos, a prohibição da importação e exportação do gado bovino? Deixamos á ponderação dos nossos adversarios a sequencia dos males que d'ahi se originariam.

Em logar competente publicamos um *communicado* do nosso amigo e patricio, o sr. Torres, de Salhariz, ácerca do resultado da cultura de trinta variedades de couves, que no anno passado, entre outras, vieram de França. Foi pena, que tão mal corresse o anno para aquella experiencia, inutilisando parte dos esclarecidos esforços do sr. Torres, que tanto se esmerou para que o ensaio fosse bem succedido.

Encommendou-se uma machina de debulhar, para a Granja exemplar, das mais aperfeiçoadas, movida a vapor, pelo systema de *Ransoms* e *Simes*.

Ha dias fomos, com alguns deputados, e outros amigos, visitar aquelle nascente estabelecimento. Apesar dos poucos meios, destinados para a sua fundação, e para o grangeio das terras, ja ali, os amantes do progresso agricola, poderão encontrar em que satisfaçam a sua louvavel curiosidade.

Em quanto a gado bovino, tem a Granja 24 bois de trabalho, quasi todos da raça mirandeza, ou *ratinhos*; será difficil encontrar doze juntas de bois de melhor apparencia, e mais aptos para o serviço da lavoira. Todos os mezes são pesados, e nota-se, em quasi todos elles, um progressivo augmento de carnes, apesar de alguns serem já idosos. Além dos bois, ha um touro, quatro vaccas, e quatro crias, de anno, da notavel raça de Alderney. As crias, tres bezerros, e uma bezerra, são de uma belleza admiravel, e de uma notavel mansidão; quem as vê não póde d'ellas despegar a vista.

Ha quatro mulas de trabalho, que prestam com os novos carros, e apparelhos, que vieram de Inglaterra o mais proveitoso serviço; cada mula trabalha em um carro, conduzindo facilmente 70 arrobas de peso. Os apparelhos são muito perfeitos, não incommodam, nem ferem os animaes. Os carros são muito leves, e satisfazem a todos os serviços ruraes.

Estabeleceu-se ali este anno um posto de cobrição, com dois cavallos, um marroquino, o *Saffi*, e outro da casa real, o *Amarante*, saido da extincta coudelaria de Mafra, e considerado, pelo nosso primeiro hippologiota, o sr. Lima, como *anglo-luzo*. É um lindo cavallo. Ha na Granja, para ensaios de uma coudelaria domestica, tres egoas, que para ali foram transferidas da coudelaria nacional de Pancas. Ha mais uma fina e bella egoa ingleza, que o sr. Allen, do Porto, bem conhecido pela esclarecida iniciativa, que exerce nos melhoramentos agricolas do nosso paiz, offereceu para ensaios de crusamento, com as raças peninsulares.

Completa-se o inventario pecuario da Granja com uma ranchada de porcos, em que figura uma raça das ilhas, e a famosa raça ingleza *Berchsire*, representada por um alentado varrasco, uma porca, e nove crias d'este casal.

Concorrem muitas porcas d'aquelles arredores, para serem cobertas pelo varrasco inglez, havendo já muitos productos d'elle a que os saloios dão a primazia, sobre as raças conhecidas n'aquella localidade.

A alfaia rural da Granja é ainda modesta, todavia a lavoira faz-se já com os instrumentos aperfeiçoados, que os saloios aprendem a manejar com gosto e facilidade.

A estrumeira é dos melhoramentos mais notaveis da Granja, e que mais prende a attenção dos que sabem avaliar as vantagens da boa qualidade, e abundancia dos estrumes.

Mas sobre tudo o que mais picou a curiosidade dos nossos amigos, foram os trabalhos da drenagem, dirigidos pelo distincto engenheiro, o sr. Valladas. É uma novidade que todos os apaixonados do nosso progresso agricola saudam com enthusiasmo.

As searas dos trigos da Granja estavam geralmente esperançosas, distinguindo-se algumas pela sua pomposa e admiravel apparencia. A que é devida esta distincção? Só, e unicamente aos alqueives ou decruas, com os instrumentos aperfeiçoados, durante o verão, ou por outros termos, aos *alqueives seccos*. Todos ficaram maravilhados de que as terras, que desenvolviam aquella opulenta vegetação, não houvessem levado, nem sequer uma pitada de estrume.

Da Granja passamos á Tapada das Mercês, propriedade que lhe está annexa, e

Digitized by Google

que dista d'ella perto de quatro kilometros. Está ali estabelecida a fabricação dos tubos da drenagem, que tem que ver, para quem nunca presenciou como funcciona a machina respectiva. Nas Mercês ha uma pequena manada de gado bovino da raça mirandeza, e da alemtejana, e além d'isto seis potros de cruzamento, com cavallos arabes, marroquinos e anglo-normandos. Os potros não podem ser mais esperançosos, se corresponderem ao que prometem, bastarão elles para acreditar e nobilitar a marca da coudelaria nacional.

R. DE MORAES SOARES.

Irrigações. — Regimen das aguas no territorio de Grasse

Se, durante muito tempo, todas as questões, que se referem ás irrigações, tem sido, apesar da sua importancia, um pouco menospresadas pelos proprietarios ruraes, já não acontece hoje o mesmo.

Actualmente começa-se a dar attenção a este ramo de serviço, e a antever, cada vez mais, o immenso partido que a agricultura deve tirar dos rios, das ribeiras, e dos regatos, cujas aguas atravessam inutilmente campos, que muitas vezes são devorados pela seccura.

É, sobre tudo, ao norte e no centro da França, que se póde dizer que, nada ha feito ainda a este respeito, em comparação com o que ha a fazer; porque, nos nossos *departamentos* meridionaes, onde em consequencia do ardor do clima, certas culturas não são possiveis, senão dando-se artificialmente aos vegetaes uma humidade que o clima, muitas vezes, lhes recusa, a vantagem das irrigações é comprehendida; e estas, já entram mais nos habitos agricolas.

Infelizmente é preciso ter visto as colheitas, que dão successivamente as terras irrigadas, para se fazer idéa da sua abundancia.

Mas além dos gigantescos trabalhos de derivação, para regar provincias inteiras, e que representam, como na Lombardia e no Pimonte, um rendimento de cincoenta milhões de francos (9.000 contos de réis) quantas aldêas, quantos proprietarios poderiam, auxiliando-se pelo principio da associação, triplicar, sem grandes despezas, o rendimento das suas propriedades, e da sua exploração, por meio de umas compostas, e alguns canaes. Para animar os lavradores a entrar n'esta fecunda senda de melhoramentos, vamos mostrar como uma das mais industriosas e mais florescente cidade do departamento de *Var* deve a uma nascente e ao sabio e intelligente regimen das suas aguas, ter chegado ao ponto de prosperidade, em que se acha. Trata-se da cidade de Grasse, e da sua nascente d'agua.

Esta nascente chama-se a *Fous*. Sem ella a cidade de Grasse não existiria, ou seria apenas uma aldêa estendida sobre um rochedo.

Foram as aguas de *Fous*, que, com mais facilidade e que o fabuloso *Pactole*, tem trazido áquella cidade o ouro, com que ella se tem estabelecido e engrandecido. Mas porque é que, demasiadamente avara do seu terreno, esta cidade tem agglomerado, empilhado, e quasi sobre o ponto as solidas e grossas construcções, em que se obrigam os seus doze mil habitantes, em um terreno demasiadamente estreito para estas construcções e população, talvez na proporção de um para dez.

Por que se tem contentado esta cidade em ter, em logar de ruas, becos sombrios e em declive, verdadeiros *quebra-costas*, serpenteando em velhos barrancos, cujas tortuosas sinuosidades vão seguindo, a ponto que ha uma casa de cinco andares, talvez unica na sua especie, pois que tres d'estes andares são ao rez da calçada que a vae circumdando nas suas voltas.

A cidade de Grasse, assim edificada, assimilha-se bastante a uma formigueira gigantesca; comparação tanto mais admissivel, quanto ali reina a mesma actividade, a mesma ordem e a mesma economia.

Mas fallemos da nascente de *Fous*.

Em primeiro logar, como se acha ella ali? Para explicar a sua existencia, basta uma simples excursão pelas montanhas, que dominam pelo norte a cidade de Grasse.

Estas compõe-se de muitas cadeias de montes desenvolvendo-se umas acima das outras.

Estas cadeias tem seus valles que as separam, e estes valles correndo parallelalamente ao eixo dos massiços não offerecem o escoante necessario ás aguas pluviaes. D'isto resulta que estas se infiltram no solo, cahem em covas, (taes como as que existem em Caussols, junto a *Saint-Vallier*), accumulam-se em immensas cavida-

Digitized by Google

des subterraneas, e seguindo os declives, jazem sobre as argilas, até que acham saida. A natureza collocou duas d'estas sahidas no territorio de Grasse: uma a oeste, nos rochedos da *Cascade* que forma o regato das *Ribes*; a outra no ponto culminante da cidade, onde rebenta a *Fous*. Existem além d'estas uma certa quantidade de outras nascentes de menor importancia, umas particulares e outras publicas, mas todas vem a reunir-se um pouco mais acima, ou um pouco mais abaixo, na arteria principal.

A *Fous* sae pelas fendas d'um rochedo, que foi fechado em quatro paredes e é conhecido com o nome de Castello de Agua. É no interior d'estas muralhas de alvenaria, que tem uma porta, cuja chave está depositada na mão do *maire*, que se acham tres presas de agua destinadas a alimentar as fontes da cidade. A agua excelente corre para uma bacia construida abaixo do *Castello d'Agua*. Esta bacia tambem tem tres aberturas: uma circular chamada do *Trou-du-Denier*, e as outras duas quadradas, que lançam 2.915 litros de agua, por minuto. Como o *Trou-du-Denier* lança no mesmo intervallo, 456 litros; esta bacia lança pois um total de 3.371 litros por minuto, o que dá pouco mais ou menos 5.000 hectolitros por dia.

São estas aguas, que depois de terem feito mover as azenhas e as officinas que se acham na sua queda, regam os campos onde se cultiva, como em qualquer outra parte, o trigo e as plantas, que fazem do territorio de Grasse um immenso taboleiro de flores, cujos perfumes, juntos aos das larangeiras, embalsamam a atmosphera.

Todas estas flores alimentam umas trinta officinas, onde por differentes processos de distillação ou de pressão, abandonam o seu aroma, para irem nas quatro partes do mundo, transformadas em extractos e em oleos essenciaes, servir para as preparações variadas da perfumaria.

Quantas garrafinhas de essencia de rosa, que se diz, vindas de Constantinopla, e pagas a peso de oiro, não contêm, sob o involucro turco, senão algumas gottas d'um perfume colhido nos jardins de Grasse! E tal é a vitalidade da industria d'este paiz, a sua fé em si, e nos destinos da França, que, mesmo durante a ultima guerra de Italia, as suas officinas não deixaram os seus trabalhos, e que longe de abaixar o preço das flôres, o que teria acontecido infallivelmente se a fabricação se tivesse restringido, este se manteve acima dos preços habituaes.

Resta-nos agora entrar em algumas minuciosidades a respeito do regimen das aguas da *Fous*. Acha-se no archivo da cidade a collecção de posturas e convenções particulares, que desde o seculo XII regulam o uso das aguas, e precisam os direitos de cada herdade á rega fecunda da *Fous*.

Antes de 1568, estes diversos regulamentos não se applicaram senão a certos bairros, e não tinham, pela maior parte das vezes, por fim senão reprimir as usurpações e terminar contestações. Mas, em 1568 a auctoridade municipal publicou um regulamento geral, em que os direitos e necessidades de cada um foram tão bem combinados, que hoje ainda as suas principaes disposições são restrictamente observadas. Este acto não limita senão o numero de horas, durante as quaes cada herdade, a regar, poderá, com relação á sua extensão, conservar abertas as adufas da sua represa d'agua.

Bem se vê, como estando este ponto capital bem estabelecido, se torna facil, por meio de convenções posteriores, fixar a que horas, e em que dias cada lavrador deve receber a agua nas suas propriedades.

Estas convenções funccionam com a maior regularidade; dois homens pagos pelos interessados, vão todos os dias e a hora fixa, abrir e fechar as adufas particulares; e cada lavrador recebe, ainda hoje, a parte da agua que foi destinada á sua terra ou azenha, por um regulamento datado de 1568!

N'este regulamento, segundo os usos e costumes d'aquelle tempo, tudo é regulado pelas festividades, e pelos dias santos.

Ora, durante a tormenta revolucionaria, S. Pedro, S. Paulo e S. Roque, ainda que supprimidos, não deixaram, com menos regularidade, de abrir e fechar *incognitamente* as adufas das officinas, e de forçar aquelles povos a solemnisar assim sua festa abolida, e isto sem a menor reclamação.

Em todas as propriedades regaveis, existe um ou mais grandes tanques, onde se guarda a agua a que ha direito. É uma consequencia forçada da maneira da distribuição em dias e horas fixos. As plantas não teem sempre a necessidade d'agua

Digitized by Google

a horas regulares, e é preciso reservar esta agua para os momentos em que d'ella teem necessidade.

Teriamos ainda muitas particularidades a juntar a respeito d'esta antiga *carta*, que se acha em pleno vigor ha tantos seculos, mas preferimos dizer algumas palavras da importancia do commercio de Grasse, importancia de que é devedora á nascente de *Fous*, como julgamos ter demonstrado.

Grasse, com os seus oleos e as suas flôres, faz annualmente cerca de oito milhões de commercio (1.440:000$000 réis.)

Ha ali trinta e cinco fabricas de distillação, e vinte e cinco officinas de distilladores-perfumistas.

Só as dezenove principaes fabricas empregam mais de mil operarios de ambos os sexos.

O preço do salario é de fr. 2, 25 para os homens e fr. 1 a fr. 1, 25 para as mulheres.

Se o trabalho dos homens é algumas vezes penoso; o das mulheres parece ser feito expressamente para ellas: consiste em espremer flôres.

Por isso, entrando nas salas em que as raparigas se acham cercadas de rosas, de jasmins ou de violetas, segundo a estação, julga-se qualquer visitante transportado ao centro dos preparativos d'uma festa, antes, do que a uma officina.

Eis um resumo dos preços correntes das flôres: quantos ramos em um kilogramma!

Flôres de laranja....	0,80	Por kilogramma.
» rosa.....	0,65	
» jasmim....	2,25	
» acacia	4,00	
» angelica...	4,00	
» violetas ...	4,00	

De Chavannes — *Nouvelles annales d'agriculture.*

FOLHETIM

João de Deus

HISTORIA DE UM ENGEITADO

Capitulo VI

Passara-se a festa do natal, como nos mais annos, e no penultimo dia de dezembro, pela manhã, ia o tio Aniceto para a sua hortasinha, com um sacho ás costas, e o João de Deus ao lado d'elle, com uma cestinha na mão.

Chegando á horta, o tio Aniceto, começou de abrir com o sacho um rego na terra, já de antemão cavada, e estrumada, e o João de Deus ia lançando no fundo do rego, de espaço a espaço, um dente de alho, que tirava da cesta. Com a terra de outro rego parallelo ao primeiro, eram cobertos os alhos, lançados no fundo d'este; e assim no espaço de uma braça quadrada ou cinco metros quadrados, como hoje se diz, ficaram plantados 100 dentes d'alho.

Depois da obra concluida, o tio Aniceto disse:

Olha João,

Quem quizer o bom alhal,
Plante-o pelo natal.

Agora Deus lhe ponha a virtude.

Em quanto durou o trabalho, João de Deus apenas respondia a alguma pergunta, que lhe dirigia o tio Aniceto, conservando, contra o seu costume, um ar sombrio, com que muito se afligia o pobre velho, que não via outra coisa se não aquelle pequeno.

Cortaram uma couve na horta, que o João de Deus quiz pôr ás costas, e assim voltaram para casa, porque a manhã estava aspera, e ventosa.

No caminho o tio Aniceto fez todas as diligencias para sondar os motivos da tristeza de Joãosinho, mas infructuosamente. Quando chegaram a casa, o tio Aniceto disse á mulher que apressasse o jantar, porque tinha de ir a Outeiro-secco, aldêa, que fica ao nordeste de Chaves, na margem direita de Tamega, a meia legua de distancia.

—Vou, disse o tio Aniceto, levar ao sr. morgado Montalvão um casal dos cachorrinhos, que pariu a nossa Barbuda, porque segundo me disse, ha dias, um pastor d'elle, o sr. morgado mostra grande empenho n'isso, e como lá tem agora uma cadella tambem parida, talvez ella pegue nos filhos da nossa.

—Ó tio Aniceto, observou o Joãosinho, então não se mata nenhum; dois vão para o sr. morgado Montalvão, de Outeiro-secco, e os outros dois, já a mãe os póde crear, não é assim?

Digitized by Google

—É, João, mas nós não precisamos de tanto cão, criam-se, para se darem, porque não ha quem m'os não tenha pedido.

—E a quem os quer vosmecê dar? Não é um para a senhora fidalga Roxas de Bustello? Não é tio Aniceto?

—É sim, João; e o outro hade ir para o sr. morgado de Villar de Perdizes.

—Ó tio Aniceto, se vosmecê fosse a vender os filinhos da Barbuda, todos os querem, sempre vosmecê fazia dinheiro... Muita gente vende-os...

— Cada um é senhor de vender o que é seu, e isso não fica mal a ninguem, replicou o tio Aniceto; mas eu, graças a Deus, não preciso d'esse recurso; e além d'isto, como eu não tenho outras coisas, com que obsequiar as pessoas de bem, offereço-lhes os meus cães, que tem nome, por toda a parte; e com este pouco posso ás vezes lucrar muito. Eu não sou interesseiro, que isso é um dos maiores defeitos, que a gente póde ter; mas em quanto andarmos n'este mundo ninguem sabe o que lhe poderá acontecer. Tu não viste no outro dia aquelle tratante d'aquelle meirinho, como nos quiz enxovalhar? se a coisa fosse a mais, as pessoas de bem, até onde não chegasse o sr. Vigario, haviam de ser por nós.

Jantaram, e o tio Aniceto partiu para Outeiro-secco, afim de offerecer os dois cachorrinhos ao sr. morgado Montalvão.

A tia Hilaria, depois de arranjar a cosinha veio sentar-se á lareira, poz a sua roca á cinta, e começou a fiar uma estriga de linho. João de Deus estava defronte d'ella, sentado tambem no seu banquinho, quieto, callado, e triste, como a avesinha, que, presentindo ao longe a tempestade, se empoleira debaixo das folhas de uma arvore, e ali immovel, e silenciosa espera que a tormenta passe.

A tia Hilaria fitava, de vez em quando, os olhos sobre o pequeno, o qual bem conhecia, que os seus paes adoptivos andavam em grande inquietação, pelas manifestações do seu desgosto, que elle não podia occultar, nem reprimir.

Muitas vezes o tio Aniceto, a tia Hilaria, e mesmo a Jovita, haviam diligenciado para lhe arrancar o segredo, mas sempre em vão. A tia Hilaria julgou que era opportuna aquella occasião, para empregar um d'aquelles ardis affectuosos, com que as mães sabem dobrar o animo dos filhos, para os fazer ceder das suas pertinacias, e guiada por esta luz tentou a entrada na escuridão, com que João de Deus, apesar de tão infante, sabia esconder o pensamento que o dominava.

Ora, tu João, começou ella, andas aqui, ha uns tempos, tão desconforme do que eras, que não sei que te diga!.. tenho-te perguntado, se te dóe alguma coisa, se estás doente, dizes-me que não! Agora vou eu desconfiando, que tu andas agastado. Creio que ninguem te faz mal... Bem vês, como nós te estimâmos, tanto, ao mais, do que fosses nosso proprio filho. Tu bem conheces, que com isso nos causas muito pezar; o que dá a entender que nos perdeste a amisade...

Ao ouvir estas palavras, que a tia Hilaria pronunciou com o mais sentido enternecimento, João de Deus, como que acordou de um profundo somno, e dando um grito, levantou-se rapidamente, correndo para a tia Hilaria; a qual, ficando meia espavorida, levantou-se tambem, para lhe sair ao encontro. Abraçaram-se um ao outro, e ambos se debulhavam em lagrimas.

—João, João, que loucura é a tua... dizia a tia Hilaria, sem poder desprender-se do pequeno—João tu queres matar-me de desgosto?..

—Ah! tia Hilaria, ah! minha unica mãezinha d'esta vida... a dizer-me que eu não sou amigo... ai, que eu morro... eu sou tanto seu amigo, e do tio Aniceto... tanto, tanto... eu não tenho n'este mundo quem seja por mim...

—João, João, que estás dizendo louquinho... balbuciou a pobre velha.

—Eu lhe lhe digo tudo, eu lhe digo tudo, dê-me um beijo, minha mãesinha, eu lhe digo tudo...

Eu queria aprender a ler... eu bem lhe não queria dizer isto... mas eu já lhe quiz fugir, para ir aprender a ler, e em sabendo, voltava depois, para lhe vir guardar as ovelhas. Eu andava lá no monte com as ovelhas, o Leão, e a Barbuda deitavam-se ali ao pé de mim, e eu estava a ler a doutrina na cartilha... Eu bem não queria dizer-lhe isto...

Ao ponto que o pobre pequeno ia revelando o seu segredo, que, ha tanto tempo, trazia abafado no peito, a tia Hilaria sentia alliviar-se dos vivos remorsos, que já a atormentavam de o ter levado a tanto extremo; e mesmo porque ella conhecia, que não era sem remedio o mal,

Digitized by Google

de que elle fazia tão sentida declaração.

A este tempo bateram á porta, e João de Deus alimpando os olhos, e as faces, ainda banhadas de lagrimas, foi ver quem era. Abrindo a porta, entrou uma visinha do logar, a qual a tia Hilaria recebeu, com os seguintes cumprimentos:

—Por aqui, tia Bernardina, ora entre com Deus, e sente-se aqui á nossa fogueira, que hade vir passada do ar que lá corre fóra.

—Nosso Senhor a ajude, e a tudo quanto lhe pertence, respondeu a visinha; estas tardes não se podem passar senão ao pé do borralho; parece-me que temos outra nevada, como a que outro dia houve.

—Assim será, replicou a tia Hilaria, parece que o meu homem está á espera de alguma nevada, para fazer as suas jornadas; mas d'esta vez como não foi longe...

—Bem sei; tornou a visinha, eu encontrei-o no caminho de baixo, e disse-me que ia a Outeiro-secco. D'aqui ali é um pulo. O anjo da guarda venha com elle.

—Ora tia Hilaria, continuou a visinha, mal sabe vosmecê o que aqui me traz; olhe que desde hontem, ando mais consternada, que ninguem faz idéa.

—Então, perguntou a tia Hilaria, com o modo carinhoso, que ella tinha, então que lhe aconteceu?

—Que havia de ser, tia Hilaria, tornou a visinha, que havia de ser! estou afflicta, porque me dizem que o sal muito miudo faz estragar a carne. O meu Joaquim parece que não achou outro sal na villa; fiz com elle a salmoura á carne, a agora se chega a derrancar-se, veja vosmecê, que desgraça a minha; lá se me vae o governo de todo o anno; e então o meu porco, que era este anno um dos melhores do logar; valha-me o padre santo Antonio, não sei que heide fazer á minha vida.

—Olhe, tia Bernardina, refletiu a dona da casa, não ha duvida, que o sal miudo é uma peste para a carne; não digo que seja todo assim, mas que ha uma qualidade de sal miudo, que faz derrancar a carne, é mais verdade do que eu dizer-lh'o; o meu Aniceto sabe isso muito bem, e diz que já tem visto muita carne estragada, com o sal miudo; e ás vezes tornam a culpa a outra coisa; quando é do sal, que vem aquelle damno á carne.

Ora aqui tem a minha fortuna, continuou a visinha, tanto me custou a crear o meu porquinho, andei todo o anno arrastada para o fazer medrar, e agora, como heide governar a minha casa... Valha-me Nossa Senhora, valha-me Nossa Senhora.

E a pobre da mulher começou a chorar, como uma vide.

—Não se affliga, tia Bernardina, não se amofine, tenha paciencia, advertiu a tia Hilaria; olhe que ainda tem remedio; eu tenho ali uma mão cheia de sal do melhor, leve-o vosmecê, depois m'o tornará, quando puder; tire a carne da salgadeira, sacuda-a bem do sal miudo que tinha, e deite-lhe depois sal novo, que Deus Nosso Senhor hade querer, que a carne não chegue a estragar-se. Tenha fé no que eu lhe digo, e não se mortifique.

Neste momento chegou o tio Aniceto, e confirmando tudo o que a sua mulher havia dito, ácerca do sal miudo, offereceu-se elle proprio, porque era muito prestavel, e compassivo do mal dos seus visinhos, para ir fazer salmoura á carne da tia Bernardina, como effectivamente foi, e com bom resultado, porque, como depois se soube, a carne não veio a derrancar-se.

No dia 7 de janeiro de 1805, das nove para as dez horas da manhã, entravam pelas portas do Anjo da praça de Chaves, o Vigario de Baldanta, o tio Aniceto, e João de Deus.

O Vigario vestia a sua chimarra, colete, e calções pretos, sapatos com grandes fivellas de prata, meias de lã preta, cabeção com volta lavada, o seu tricornio, das fabricas de Braga, na cabeça, sem lhe esquecer a sua bengala de cana da India, acastoada de prata, objecto, que elle muito presava, porque era presente, que recebera da propria mão da Senhora D. Izabel Roxas, fidalga de Bustello.

O tio Aniceto trajava, com excepção do chapeo, o uniforme do antigo regimento de infanteria, em que havia servido, vestuario que elle guardava, para actos solemnes, ha trinta e tantos annos, como brazão, que attestasse a honra que tivera de arriscar a sua vida em defensão da patria, e do seu Rei.

João de Deus levava a sua véstia de panno de varas, fabricado em casa, com botões brancos de chumbo, calças da mesma fazenda, collete de belbutina azul, os seus tamanquinhos novos, e o chapeo, que ha pouco o tio Aniceto lhe havia comprado.

Dirigiram-se das portas do Anjo ao forte

Digitized by Google

de S. Francisco, e chegando á portaria do convento, o Vigario perguntou ao porteiro pelo sr. Frei Antonio de Penaguião, que era então o padre mestre da escola de primeiras letras do convento de S. Francisco, situado dentro do forte d'este nome, que era a cidadella da praça de Chaves.

O porteiro, antigo leigo do convento, e que conhecia muito bem o vigario de Baldanta, encaminhou-os logo para a casa da aula, abriu-lhes a porta, e mandou-os entrar, indo adiante o vigario, e após elle o tio Aniceto, com João de Deus pela mão.

A casa da aula formava um grande salão, muito mais comprido do que largo; no topo estava a cadeira do padre mestre, com uma grande mesa de pau na frente; havia mais duas mesas, aos lados da cadeira; e seguiam-se duas bancadas, encostadas ás paredes lateraes da aula, em que se sentavam mais de trinta alumnos de cada banda, não incluindo outros, que estavam sentados a escrever nas mesas. Nas paredes a que se encostavam as bancadas, havia dois letreiros, um dizia — *Roma* — outro — *Carthago.* — D'este lado, que ficava á direita do padre mestre, estava pendurada uma bandeira, com esta inscripção: — *Viva Carthago.* — Na mesa defronte do padre mestre viam-se duas palmatorias de pau de buxo, e nas outras, dois tinteiros, regoas, e exemplares de escripta, em caixilhos envidraçados.

Logo que o vigario, e os seus companheiros entraram na aula, os alumnos levantaram-se immediatamente, e o padre mestre assim que viu o vigario, levantou-se tambem. Feitos os cumprimentos do estylo, o padre mestre mandou-os sentar no banco, pertencente á mesa do seu lado direito, dizendo-lhes:

— A hora de findar a aula está a bater, dêem-me licença, que eu despeça os meninos, e depois ouvirei o que pretendem de mim.

— Não temos pressa, redarguiu o vigario, e a todo o tempo nos faz muito favor.

João de Deus estava atonito; para elle era um sonho aquillo que estava presenciando. A physionomia do padre mestre, para quem o via da primeira vez, já de si um pouco severa, tornava-se temerosa, em um frade capucho, que, ha vinte annos, exercia a profissão de mestre de primeiras letras, na qual havia adquirido uma austeridade habitual, indispensavel para manter o respeito, e disciplina da escola. Se retirava a vista do semblante carregado do padre mestre, e a voltava para os rapazes, cada qual lhe fazia o seu gesto grutesco; uns abriam-lhe a bocca, outros arregallavam-lhe os olhos, este ameaçava-o com puxões de orelhas, aquelle apontava-lhe para as palmatorias. Emfim o relogio do convento, que fazia soar dez horas, veio libertar João de Deus d'aquella situação desagradavel. O padre mestre bateu uma pancada na mesa, que estava diante de si, os rapazes levantaram-se, vieram tomar-lhe a benção, e foram saindo da aula. Um d'elles mais travesso, quando passava por junto de João de Deus, bateu-lhe no chapéo, que elle tinha na mão, lançando-lh'o ao chão. João de Deus fez-se muito encarnado, levantando o chapéo.

O padre mestre, voltou-se para os visitantes, dizendo:

— Ora aqui me tem ás suas ordens; e puxando pela caixa, que tirou da manga, offereceu uma pitada ao vigario, e encarando com o seu companheiro, acrescentou:

— Oh! vosmece é o tio Aniceto de Baldanta, peço perdão, que o não conhecia. Como este, tem o sr. vigario poucos freguezes. Os seus cordeiros teem fama cá na communidade. O nosso padre guardião reserva-os sempre para presentear alguma pessoa de respeito, porque na verdade não entram cá outros tão bons.

— Ora isso são mercês que vossas reverendissimas me querem fazer, respondeu o tio Aniceto.

O vigario tomou então a palavra, e disse:

— Sr. padre mestre fr. Antonio, traz-nos á sua presença um sentimento de beneficencia. Aquelle pequeno, desherdado pelos paes, que lhe deu a natureza, teve a fortuna de encontrar outros, que o adoptaram com tanto amor, como se elles fossem seus proprios paes, e elle seu proprio filho. Os erros da natureza foram emendados pelos sentimentos da humanidade e da religião. Ha dias brotou n'elle espontaneamente uma inclinação nobre e esperançosa. É uma flor silvestre, que nós achámos lá nos campos, e aqui lha trazemos para que a cultive, se fôr do seu agrado.

— O sr. vigario, respondeu o padre mestre, o sentimento que os traz aqui, impera com egual força sobre mim. Ha vinte

Digitized by Google

annos que Deus me collocou n'este logar, para distribuir o pão da intellegencia aos que pedem esta bemdita esmola. A minha maior satisfação é receber os que vem mais famintos.

Sorriu-se, cheirou nova pitada, e depois encarando o pequeno, disse para elle:

—Anda cá, menino, como te chamas tu?

—João de Deus, um seu criado, respondeu o pequeno.

—Tens um bonito nome, continuou o frade, então queres aprender a ler, não é assim?

—Sim, senhor, tornou o pequeno.

—Ora pois bem, observou o frade, estou certo, que hasde ser muito bom estudante, e que com isso darás muita satisfação aqui ao sr. vigario, e ao tio Aniceto.

—E á tia Hilaria, acrescentou, com muita viveza, João de Deus, que é muito minha amiga, e deseja muito que eu aprenda a ler, e escrever, e tambem a contar.

O frade achou muita graça ao pequeno, poz-lhe a mão pela cabeça, e começou a affagal-o com muito carinho.

—Sr. padre mestre, observou o vigario, nós não queremos rouhar-lhe o tempo, nem enfadal-o mais. O pequeno, emquanto for inverno, não póde vir á escola, senão de manhã, pedimos-lhe que o desculpe das faltas da aula de tarde. Recebemos as suas ordens, e estimamos a sua saude.

Frei Antonio agradeceu estes cumprimentos, e emquanto a não poder vir o pequeno á aula de tarde, disse que a boa vontade que elle tinha de aprender, havia de supprir as faltas, que désse. Veio acompanhal-os até á portaria do convento, e ali o vigario pediu ao porteiro, que tomasse a seu cuidado aquelle pequenito, ao que elle de bem grado se prestou.

Sairam todos tres da villa, e vinham caminho de Baldanta entretidos em varia conversação, quando o João de Deus, aproveitando uma pausa, no que iam contando o vigario e o tio Aniceto, começou a fazer as suas observações ácerca do que vira na casa da aula, e do que dissera o sr. padre mestre.

—Ó tio Aniceto, olhe como o sr. padre mestre lhe fallou nos cordeirinhos, que vocemecê dá todos os annos, pela paschoa, a S. Antonio, quando lá vae o frade do peditorio. Disse elle, que ninguem tinha os cordeiros, como vocemecê.

—Eu tenho a fortuna, observou o tio Aniceto, de que todos os meus animaes se distinguem, em toda a parte. Saiba, sr. vigario, continuou, que eu posso bem com a despeza, que com elles faço. O que eu tenho, cá para mim, é que tudo vae da boa creação. Eu semeio todos os annos uma leira de centeio, para pasto das ovelhas paridas. Se as mães não forem bem nutridas, não pódem ter abundancia de leite, e sem muito leite não póde haver boas crias. As ovelhas comem á farta, e os filhos mamam tambem á farta.

—É isso verdade, tio Aniceto, respondeu o vigario, a razão natural o está mostrando; uma cria precisa de duas alimentações, uma para conservar a vida, e outra para o que tem de crescer. Um animal já feito póde passar algumas privações, que lhe não resulta outro mal, senão emagrecer, o que se póde reparar, dando-lhe mais abundancia de mantimento; porém as crias, essas tem um tempo certo para crescerem, e deitarem corpo; se n'esse tempo se lhe não ministra abundancia de alimento, não chegam a crear carne, nem osso, ficando sempre muito somenos, do que as medidas, que a natureza lhes tinha marcado.

As sensatas reflexões do vigario foram interrompidas pelos gritos, que ao longe se ouviam de uns rapazes, que andavam guardando gado.

—Pega, agarra, ahi vae, pega cão... pega, pega...

Pararam todos tres, para observar o que seria: ouviam-se latir uns cães, e a berraria dos pastores não cessava.

—Será algum lobo, ou alguma raposa? perguntou o Joasinho, meio atarantado.

—Não, respondeu o tio Aniceto, pelo latido dos cães, parece que é lebre. Se ella mette ao caminho ahi vem ter comnosco.

A estrada formava uma elevação, era na baixa opposta á que elles estavam, que se ouvia a grita dos pastores, e o latir dos cães.

—Eil-a, ahi vem, disse o Vigario, olhando para o alto da estrada.

Este collocou-se no meio da estrada, com a bengala alçada; o tio Aniceto ficou de um lado com o seu bordão de marmeleiro em guarda, e do lado opposto estava João de Deus, com duas pedras na mão.

A lebre não podia ladear, porque a estrada era acompanhada de paredes altas; os cães tangiam-n'a de perto; João de Deus estava sobresaltado e pallido; e a lebre

Digitized by Google

trazia carreira aberta, que mal a vista a podia seguir. Foi pelo lado de João de Deus, que ella tentou abrir passagem, o qual deixando, com o susto, cair as pedras da mão, soltou um grito. O tio Aniceto e o Vigario, vendo que a lebre forçava o cordão, voltaram-se rapidamente para trás atirando-lhe este com a bengala, e aquelle com o pau, que tinha na mão.

A lebre zombando dos seus aggressores, continuou a sua carreira com a velocidade da setta. O tio Aniceto correu log a apanhar o seu pau e a bengala do sr. Vigario, o qual logo que a recebeu, notou que o castão de prata estava todo amassado de um dos lados.

— Ora esta! que dirá a sr.ª D. Isabel Roxa, quando vir assim o castão da bengala!...

O Joãosinho fez a sua exclamação de sentimento, e o tio Aniceto mostrou tambem grande pezar, porque sabia quanto o seu parocho estimava aquelle objecto.

Continuaram o seu caminho em direcção a Baldanta, e o vigario não cessava de lamentar o desastre da bengala.

— Tem razão, sr. vigario, porque, pelo modo era essa bengala muito antiga na casa da fidalga.

— Muito antiga! replicou o vigario; ouça, tio Aniceto: O sr. Domingos Pequeno, foi o primeiro morgado de Bustello; um tio, e a mãe d'este, é que instituiram este morgadio em favor d'aquelle seu filho e sobrinho, no anno de 1675. A esta illustre casa estão unidos muitos vinculos, e um d'elles é o da Trofa, no Minho. Um dos senhores da Trofa foi mandado embaixador á Persia, no tempo do grande capitão do mar, Vasco da Gama, descobridor das Indias; e consta por tradição na casa, que esta bengala, bem como outros objectos de inestimavel valia, porque a elles estão ligadas gloriosas recordações historicas, pertenceram ao dito embaixador, senhor da Trofa.

Este vinculo uniu-se ao de Goes, que é tão antigo, como a nossa monarchia de Portugal. Vou-lhe contar uma historia de que ha de gostar e que agora me lembrou por fallar em Goes; é a historia da *Raiva de Goes*.

O tio Aniceto sabe, que por morte de el-rei D. Sebastião na Africa (se por ventura elle lá morreu, porque muitos acreditam que ainda é vivo), ficou o reino sem successão; e logo que expirou o curto reinado do cardeal-rei, vieram os Filippes de Hespanha, e pozeram sobre a cabeça a corôa de Portugal. Uma grande parte dos nossos fidalgos d'esse tempo, vendeu-se ao oiro de Castella, tão vilmente, como só negros sé poderiam vender. A mim, contou-me um frade graciano, capellão que foi de um nosso embaixador, na côrte de Hespanha, que vira, na livraria do palacio do Escurial, uma relação dos fidalgos portuguezes que se venderam n'aquella desastrosa época, até com a declaração do que cada um d'elles recebeu!...

Mas outros houve, que repelliram com indignação as promessas e o oiro castelhano, e não deixaram manchar o seu nome com a nodoa infame de traidores á sua patria. Foi um d'estes o morgado da Trofa e Goes. Eu lhe conto.

Filippe II, rei de Hespanha e de Portugal, por usurpação, ia com o seu brilhante sequito atravessando a ponte de Coimbra; aconteceu que se encontrasse com o morgado de Goes inesperadamente.

O fidalgo portuguez não quiz por nenhum modo humilhar a sua cabeça diante de um rei intruso, mas tambem não lhe consentia a nobreza do sangue commetter uma descortezia, deixando de tirar o seu chapéo; entendeu, que voltar para trás era um acto de fraqueza; então que fez? Lançou-se da ponte a baixo ao rio Mondego! Filippe II, vendo aquella resolução, exclamou: *Raiva de Goes!!!*

— Esse era dos meus, observou o tio Aniceto, que havia escutado com a maior attenção o seu douto parocho.

A este tempo estavam já perto do logar, onde se achavam umas poucas de creanças, descalças, a brincar com grossas laminas de gelo, que tiravam de uma poça que ali havia.

— Ó sr. vigario, reflectiu o tio Aniceto, ora veja aquelles pequenos estão ali descalços de pé e perna, a brincar no gelo, sem temerem a frialdade; se fossem filhos de gente rica levava-os a todos a breca com pontadas e constipações. Veja como elles andam gordos, fortes e córados, e os filhos dos morgados e fidalgos, parecem ovos chôcos, Deus Nosso Senhor tudo governa com a sua infinita sabedoria; os ricos tem melhor passadio, e andam sempre agasalhados do frio; porém os pobres tem mais saude e mais fortaleza.

Ao findar d'estas palavras, tinham chegado á porta da residencia do vigario, do

Digitized by Google

qual o tio Aniceto, e João de Deus se despediram, com todas as demonstrações de respeito e agradecimento.

(Continua)

VARIEDADES

Os passaros

PEQUENAS CAUSAS — GRANDES EFFEITOS

Eu gosto dos passaros; e indigno-me da guerra que lhes fazem os rapazes, estes cumplices crueis dos gatos.

Se o pintasilgo, o melharuco e a arvellôa nos viessem de paizes longiquos, como nos vem o papagaio e o canario, haviamos de estar horas e horas a admirar a belleza das suas pennas; haviamos de pensar que estas encantadoras aves pertenciam a algum paiz privilegiado.

Habituados, como estamos, a vel-os nos nossos jardins, nos nossos vergeis, á porta da nossa morada, apenas lhes lançamos um olhar indifferente; o habito diminue todos os gosos e todos os prazeres.

Eu gosto muito do canto do pisco e do rouxinol; bem como do assobio do melro, que estou ouvindo na occasião em que escrevo isto. Lamento o homem, cujo coração nunca se sentiu enternecer escutando o rouxinol, durante uma bella noite de primavera. Até o grito da coruja e do moxo, me causam impressão.

Todas as vozes da natureza teem um encanto indefinivel.

Quero entreter-vos, meus charos leitores, com a narração dos serviços que os passaros prestam aos homens, sem que estes os percebam.

Em 1836, os bellos vinhedos de *Maçonnais* foram invadidos por um insecto nocivo, desconhecido até então, ao qual, creio que se deu o nome de *pyrale*.

Os prejuizos causados pelo *pyrale* augmentaram de anno em anno. Tornaram-se tão importantes estes prejuizos, que foram avaliados em seis milhões de francos (1:080 contos de réis). Comprehendeis bem o que querem dizer estas duas palavras: *seis milhões?*

São precisas duzentas moedas de cinco francos para fazer mil francos; mil vezes duzentos francos fazem um milhão; e por consequencia seis mil vezes duzentos francos fazem seis milhões.

Seis milhões em prata representam um peso de trinta mil kilogrammas.

São precisos quarenta cavallos para conduzir este dinheiro, em estrada ordinaria.

Aquelles miseraveis lagartinhos devoravam, pois, em um anno productos, cujo valor em prata carregaria quarenta carretas puxadas por um cavallo.

Este facto é real, e o calculo é exacto.

Os jornaes repercutiam as queixas dos vinhateiros de *Maconnais*; a academia das sciencias moveu-se; chegou a mandar alguns dos seus membros, os mais especiaes para estudar aquelle mal, no proprio logar, a fim de se conhecerem os meios de o remediar. Os sabios delegados pela academia não tiveram difficuldade alguma em reconhecer que a apparição do *pyrale* tinha relação com a ausencia de passaros outr'ora tão communs n'este paiz.

Antigamente todos os caminhos e mesmo a maior parte dos campos eram guarnecidos de sebes; os mais pequenos regatos tinham nas margens amieiros, nogueiras e vimeiros. A tutinegra, o melharuco e o pardal povoavam as sebas e os vimeiros.

O vinhateiro, achando que as moutas não valiam tanto como a vinha, tinha arrancado successivamente todas as sebes; e d'este modo affastava os passarinhos da sua herdade. Quando não havia passaros é que veio a *pyrale* que devora os rebentões das vinhas; querendo obter mais cem pés de cepas, o vinhateiro perdeu pelo menos cem hectolitros de vinho. Eslagartaes as vossas arvores de fructo, eslagartaes os vossos bosques? fazeis bem. Mas se destruirdes os passarinhos, melhores *eslagartadores* do que vós, este trabalho será, em grande parte, perdido; o homem nunca poderá desembaraçar-se d'estes insectos repugnantes, que sujam os fructos, e a forragem das bestas, e occasionam mais d'uma doença.

Um inverno rigoroso póde livrar as vossas propriedades d'estes perigosos insectos, talvez que uma epidemia provocada pela sua excessiva multiplicação tenha o mesmo resultado. Mas, apesar de tudo isto, os lagartos hão de voltar, e cada vez em maior numero.

Desde 1848 tenho visto, quatro vezes, o bosque da região, em que habito, inteiramente despojado de folhas, no fim de junho, e isto pelos lagartos.

Os cumes das collinas apresentavam,

Digitized by Google

na entrada do estio, o aspecto triste e desolador do mez de janeiro e de fevereiro; os raios de um sol ardente batiam directamente sobre os rebentões das arvores, e seccavam-os.

N'isto, meus amigos, ha um perigo maior do que suppondes.

Na numerosa familia dos passaros figura uma especie, muito bulhenta, a que os habitantes dos campos teem votado um odio implacavel. Fallo do pardal, maroto sem vergonha, que vem d'inverno até ás capoeiras disputar ás gallinhas o grão que lhes é destinado.

Tenho uma affronta pessoal contra os pardaes, que tiveram o atrevimento de vir apoderar-se de dois ou trez ninhos das minhas andorinhas.

Se eu tivesse mais cedo dado por esta audaciosa usurpação, peço-vos que acrediteis, que lhe teria posto cobro. Mas não soube d'ella senão pelo chiar dos filhinhos. Era tarde de mais; mas não devia fazer pesar sobre estes innocentes a responsabilidade dos maleficios dos paes!

O pardal é voraz, golotão, e insaciavel. Ha meio seculo que os hungaros os expulsaram, de todo, do seu territorio; fallaria mais exactamente se dissesse, que os hungaros tinham mettido todos os pardaes nas suas caçarollas. As auctoridades haviam proposto um premio para a destruição d'elles. De uma extremidade da Hungria á outra os bandos de rapazes se levantaram como um só gaiato e correram, em massa, á destruição do pobre pardal.

Durante mezes inteiros, os guardas campestres se occuparam em contar as cabeças de pardaes, afim de fixar o premio que se devia a cada rapazinho.

A Hungria não tardou muito em se arrepender disto. Os insectos nocivos pullularam de todas as partes, por um modo assustador, e chegaram a fazer vinte vezes mais estragos do que os pardaes.

Sabeis, meus amigos, que um pardal devora em uma semana tres mil insectos proximamente; insectos grandes e pequenos, e mesmo mais, quando tem appetite, e que lhe agrada a qualidade!

Os passaros d'esta especie não se nutrem de grão, senão durante dois ou tres mezes do anno; quando a ceara está recolhida, não se lhe confia a chave do celleiro!

É preciso pois, que durante nove ou dez mezes, elles caiam sobre as sementes das plantas nocivas e sobre os insectos.

Será muito, nutrir um servidor durante dois ou tres mezes para o ter ao nosso serviço durante o resto do anno?

Ia-me esquecendo de vos dizer que as auctoridades da Hungria depois de terem concedido alguns premios para a exterminação dos pardaes, se viram obrigadas a conceder outros ainda mais importantes, para a sua reintroducção. Os pardaes entraram na Hungria, como libertadores, com acclamação das turbas; naquelle reino onde alguns annos antes, a sua cabeça tinha sido posta a preço. Meus caros leitores, meditae nesta lição, ella é facil de reter na memoria. Affastae os pardaes com espantalhos, mas não os mateis.

Ainda ha poucos annos, as auctoridades d'um dos nossos departamentos propunham premios para a destruição dos besouros. Descançae; se tomo a defesa dos pardaes, não tomarei a dos besouros; pelo contrario. E, todavia, quantas vezes, na minha infancia, eu me diverti com estes pobres animaes, gritando-lhes: «Besouro, vôa» tendo-os presos com uma linha atada a uma das pernas!

O besouro, creio eu, que é o mais nocivo de todos os insectos; poucos cultivadores, e sobretudo os jardineiros, contradirão o que avanço. A que se póde attribuir a sua excessiva multiplicação? Não deverá talvez ser á guerra inconsiderada, que fazemos a alguns passaros, cuja missão seja porventura, livrar-nos d'aquelle flagello?

Vós sabeis, meus amigos, que o besouro procede de um verme grande, branco, que passa muitos annos debaixo da terra, antes de se mostrar ao dia, com as suas antenas e azas brilhantes. Na terra roe as raizes das plantas e das arvores, cujas folhas mais tarde ha de comer; ataca successivamente os vegetaes pelas duas extremidades, pelos pés, e pela cabeça; meio infallivel de alcançar mais depressa a sua destruição.

Os prejuizos que este insecto causa são incalculaveis. Como póde elle ser destruido no estado de verme? O homem não o póde ir procurar no interior da terra. Em muitos pontos seriam os corvos e as gralhas que se encarregariam d'isto, se os deixassem. É o que acontece em Inglaterra!

Ali, nuvens de corvos e de gralhas seguem o lavrador; á medida que o socco

Digitized by Google

da charrua revolve a terra, estas aves a penetram, e apanham, com seus grandes bicos, os vermes brancos e todos os outros de que o solo está infestado.

Em França, onde as coisas se passam de outro modo, os corvos e as gralhas, andam timidos; quando se abaixam á terra ou a uma arvore, tomam a precaução de estabelecer sentinellas, que dão o grito de alarme quando se approxima o inimigo.

Para os enganar, os lavradores imaginam toda a especie de artificio: tomam o vestuario de mulheres ou atam rocas com linho ás espingardas.

Quando eu tinha a edade de dez annos divertia-me com estas artimanhas para apanhar aquellas pobres aves.

N'aquella época ignorava eu ainda como ellas nos são uteis: obedecia só ás excitações de meus irmãos ou dos criados da casa.

Toda a minha vida, hei de conservar na mão direita a cicatriz da bicada de uma gralha que apanhei, mais aturdida do que perigosamente ferida, com um tiro que lhe disparára.

Em Inglaterra, a gralha não tem a mesma desconfiança, porque não teem os mesmos inimigos. Ella segue o lavrador sem inquietação; quasi lhe toca nos calcanhares, quando elle vae á rabiça do arado; o intelligente lavrador, que sabe apreciar os seus bons serviços, quebra com os soccos os monticulos de terra para lhe facilitar a sua caçada.

Sigamos o exemplo dos inglezes e não tardará que reconheçamos a vantagem d'isto,

Nas regiões, em que as gralhas não apparecem durante o inverno, poderiam obter-se do ouriço serviços não menos importantes.

As toupeiras, as ratazanas, as arganazes, os vermes brancos não tem adversario mais temivel.

Os espinhos, de que é dotado, e d'onde tira o seu nome, são outras tantas flechas, mortiferas para os insectos pequenos. Tenho ouvido dizer a excellentes observadores, que um ouriço é bastante para conservar limpo dos insectos pequenos um terço de um hectare de terra. É muito! quero admittir, se bem que este facto seja negado por muitos naturalistas, que o ouriço estraga nos pomares algum fructo; esta perda é comparavel áquellas de que elles nos preserva? O que importam alguns factos em comparação com um terço de um hectare de terra expurgada de insectos nocivos? Ha um costume de não considerar senão um lado das coisas, o peior. Por esta razão seria preciso privar-nos de tudo o que constitue a vida ou a riqueza das nossas herdades.

Seria preciso privarmo-nos das gallinhas, que destruem os nossos jardins, comem os rebentões das luzernas, e atacam os cereaes na sua maturidade; seria preciso privarmo-nos dos pombos, que deterioram os telhados; dos carneiros, cujo dente é mortifero para os vegetaes tenros; dos porcos, que fossam com a tromba as nossas culturas; dos cavallos, que podem soltar-se, correr atravez dos campos, e causar grandes prejuisos.

Sei que nada consigo com esta insistencia, pois que a raça dos ouriços, dentro em pouco tempo estará extincta. Graças á maldade e a imbecilidade dos rapazes e mesmo dos adultos, duvido se existirá ainda um ouriço por cada parochia de França.

Quanto ás aves, citarei finalmente entre aquellas, cuja conservação nos interessa mais, em primeiro logar, o melharuco, que tem um lindo peito azul cambiante.

Opulentos proprietarios, que possuem parques fechados, pagam, até a preço de cinco francos, cada ninho de melharuco; fazem um bom negocio, não tem duvida!

Citarei tambem a tutinegra, que faz o seu ninho nas sebes e vigia o campo contiguo. O proprietario ganha o centuplo do aluguer da terra, que abandona para estas sebes, e que ainda assim não é perdido de todo, porque lhes fornecem madeira meuda para uso de casa.

Citarei, por fim, o rouxinol, este cantor eminente dos bosques; e tambem o pintaroxo, e o seu similhante, a carriça, que, de inverno, virá aquecer-se ao vosso lar, se os não espantardes.

Já não fallo da andorinha; pois que quem atira a uma destas innocentes aves prova uma maldade, que deve tornal-o suspeito aos seus visinhos.

As aves, que acabo de mencionar, nutrem-se unicamente de insectos. Nem uma accusaçao se lhe pode fazer, por destruirem qualquer fructo.

Protegei os seus ninhos; não consintaes que os vossos filhos ou os vossos criados lhes toquem. Blachon não conservaria nem

Digitized by Google

por 24 horas, um criado que apanhasse um ninho destas aves.

Velae, com cuidado, pela conservação e multiplicação destas pequenas e encantadoras aves, como auxiliares que a Providencia nos presta.

A lei prohibe a destruição dos ninhos; respeitae a lei e fazei-a respeitar. É em vosso proficuo auxilio que ella estabelece esta prohibição; é para conservação das colheitas, fructo das vossas fadigas, contra a voracidade de insectos funestos.

Dois ou tres homens resolutos, bastam para, em uma parochia, convencer d esta verdade todos os loucos, que fazem guerra ás avesinhas, e causam assim ao seu logar prejuizos, de que com toda a certeza, não teem a consciencia.

MATHIEU (*de la Drôme*).

Os poços artesianos

(Continuado de pag. 453)

O poço aberto em Oum-el-Thivur deu immediatamente resultados precisos para as tribus nomadas. Na previsão de bom exito, tinha-se preparado tudo em Oum-el-Thiour, para tirar partido, sem perder tempo, da riqueza que se esperava. Apenas a agua rompeu, uma fracção da tribu dos Selmia e o seu *cheik* Aissa-Ben-Sbâ, começaram a construcção de uma aldeia, plantaram 1200 palmeiras, e, renunciando a vida nomade para se fixar ao solo, ahi estabeleceram sua residencia permanente.

Uma outra quadra de trabalhos teve logar no anno seguinte. Uma nova equipagem de sondas, facultou a criação de segunda estação de exploração, de que a direcção foi confiada ao tenente Lehant, ficando mr. Jus á testa da primeira. N'esta quadra, nove poços artesianos foram praticados; mas nem todos deram resultados satisfatorios: só cinco, corresponderam completamente. Todos estes deram em resultado a emissão sobre o Sahara — de 9:886 litros de agua por minuto.

Os trabalhos de 1858-1859 foram algum tanto contrariados pela ida para a Italia dos soldados que compunham esta secção. Entre tanto dois outros poços foram abertos, um em Hodna e outro em Chegga. No Oued-R'ir seis furagens foram praticadas. D'estas seis sondagens, duas apenas, ao norte de Tamerna, acharam veias de grande riqueza, uma em Djama, fornecendo 4:600 litros, outra em Sidi-Amram dando 4:800 litros por minuto. N'este ultimo periodo, os R'tass associaram-se aos trabalhos. O general Desvaux tinha-os já, em 1856, reunido em corporação, e lhes tinha concedido o privilegio de extrahir as areias com as mesmas condições do passado; mas até 1858, tinham-se mostrado hostis e conservado separados. Uma pequena equipagem de sonda foi dada aos R'tass, debaixo da direcção de um cabo e dois soldados francezes.

No outono de 1859, os trabalhos continuaram com actividade. A secção de Hodna, dirigida por mr. Jus, abria quatro poços, de que tres forneciam juntos um volume de agua egual a 425 litros por minuto. A sua profundidade varia de 143 a 160 metros. O quarto poço, aberto no ponto mais elevado da planura, perto das montanhas, foi principalmente um poço de ensaio. Levado até uma profundidade de 164 metros, forneceu apenas aguas ascendentes, por isso só foi utilisado como poço ordinario. Nos Zibans, a secção furava em Chegga um terceiro e um quarto poços, que juntos produziam 700 litros, e um terceiro em Oum-el-Thiour, dando 180 litros.

Este poço foi o ultimo que o tenente Lehant abrio. Em maio de 1860, este official, activo e dedicado, morria em Batna. Mr. Zickel tenente de artilheria tomou a direcção dos trabalhos, e foi inaugurar a Ourlana, no Oued-R'ir, a serie de sondagens, que duram ainda hoje.

Para terminar o historico dos trabalhos de 1859-1860, temos a mencionar ainda os trabalhos de acabamento e de conservação, executados em dezoito poços inacabados ou obstruidos dos *oasis* de Touggourt, por uma pequena secção munida de um pequeno apparelho de sondagem. Esta secção era composta de operarios indigenas. D'este modo se obteve para o Oued-R'ir uma grande abundancia d'agua.

Em resumo, no espaço de cinco annos, desde o começo dos trabalhos, até ao fim de 1860, cincoenta poços foram praticados, dando todos juntos 36:761 litros de agua por minuto, ou 52:923 metros cubicos por vinte e quatro horas, o que representa o *debit* de muitas ribeiras. A despeza total foi de 298:000 fr. satisfeita pelos *centimos* addicionaes e pelas contribuições dos arabes.

Digitized by Google

A pureza das aguas dos poços artesianos do Sahara é variavel; algumas contém dissolvida uma proporção de materias superior áquella que constitue as boas aguas potaveis. As aguas de Hodna são as mais puras, encerram 1 gr.,18 a 1 gr.9 de saes por litro. Nos Zibans e no Oued-R'ir são mais carregadas em sal: a quantidade minimum d'estes saes é já de 4 grammas, 2 por litro para o poço de Djama; eleva-se até 11 grammas, 9 nas aguas da furagem de Bram. Os chloruretos de sodio e de magnesio, os sulfatos de soda, de magnesia e de cal são os dominantes; dão á agua um sabor fortemente salino e amargo. Estas aguas seriam despresadas inquestionavelmente por europeus, mas os arabes contentam-se, tanto mais que não prejudicam as palmeiras e os outros vegetaes dos *oasis*. Alem disso, os poços ordinarios fornecem, em certos pontos, aguas menos carregadas de materias salinas e por isso mais potaveis.

Será necessario dizer agora, que dotando os desertos do Saharà de aguas mais ou menos puras, se fará nascer a actividade e a vida, em regiões até agora amortecidas e aridas? Em cinco annos que se teem passado, desde o começo dos trabalhos, até ao anno de 1860, 30:000 palmeiras e 1000 arvores de fructo foram plantadas; numerosos *oasis* teem resurgido animados e viventes de suas ruinas, e duas aldeias se elevaram no deserto.

A maior parte dos *oasis* do Saharà não devem, com effeito, sua existencia, senão aos poços feitos pelos indigenas, ou a algumas fontes que nascem naturalmente do solo. Sem agua, a vida é impossivel no deserto; quando uma fonte se secca, um centro de população se extingue.» A pulmeira, dizem os arabes, *vive com o pé n'agua e a cabeça no fogo*. Sem agua. est'arvore morre, e com ella se finam as culturas, impossiveis sem a sua sombra. As ruinas espalhadas pelo Sahara attestam a existencia de aldeias e mesmo de cidades importantes, de que a destruição não teve outra causa senão o desapparecimento accidental das fontes que as alimentavam.

O general Desvaux se exprime assim, no relatorio citado, a respeito da influencia que tem exercido sobre a civilisação das tribus nomades as furagens de alguns poços no Sahara oriental:

«As furagens artesianas deram logar a um facto dos mais importantes, a uma revolução notavel na constituição da sociedade arabe. A fracção dos Selmia, nomades por excellencia, fixando-se em Oum-el-Thiour, indica as idéas novas introduzidas no espirito das tribus do Sahara e a possibilidade de sua transformação. O desenvolvimento da raça europea no Tell obrigará a restringir um dia estas emigrações periodicas de nomades que levando após si familia e rebanhos, causam em sua passagem uma verdadeira perturbação; poder-se-ha fazer com que se estabeleçam em *oasis* novos. Desde a conquista d'Africa, estas grandes tribus arabes tinham conservado com pureza a lingua e costumes de seus antepassados; nada os tinha podido fazer renunciar aos habitos da vida pastoril; bastaram alguns annos de dominio francez, alguns poços artesianos, para fazer brecha n'uma civilisação secular, nos instinctos de uma raça immutavel, apezar de suas deslocações frequentes. O progresso material foi seguido de um progresso moral.»

Na sua memoria sobre as *Sondagens artesianas do Sahara*, publicadas em 1859, Mr. Laurent fallava do facto singular da existencia de certos peixes nas aguas lançadas pelos poços artesianos do deserto. Mr. Zickel mandou á Sociedade industrial de Mulhouse, muitos destes peixes, provenientes de um poço furado a 12 kilometros ao norte de Touggourt, e que vindo de uma profundidade de 45 metros, forneceu 2800 litros d'agua por minuto. Estes peixes tinham 4 a 5 centimetros de comprimento. Como é que aguas subterraneas podem conter taes habitantes? Nas correntes profundas que alimentam estes poços, existem canaes bem largos e arejados para que estes animaes ahi possam viver?

Será no estado de fresco que as aguas os rejeitam, e sua reproducção terá só logar quando as aguas tocam em nossa atmosphera? Faltam as indicações sobre este ponto curioso e novo de historia do nosso globo. Tudo o que diz Mr. Zickel, é que os olhos destes peixes são bem desenvolvidos, o que excluiria a idéa de uma longa existencia subterranea. Mr. Laurent assegurava de mais a mais, na memoria citada, que estes peixes não tinham sido vistos no momento mesmo do jacto da agua subterranea.

ALMEIDA FIGUEIREDO.

Digitized by Google

PARTES AGRICOLAS

Leiria 8 *de abril.* — O aspecto das searas é geralmente bom. As sementeiras de milho e batatas progridem regularmente. As vinhas começam a desabrolhar, e não apresentam coisa alguma extraordinaria que mereça notar-se. Nos olivaes principia a despontar a sua florescencia. Os pomares de fructa temporã, a julgar pela flôr, promettem abundancia.

Bragança 9 *de abril.* — As searas do trigo temporão, centeio e cevada estão magnificas, e, se não houver algum extraordinario, espera-se uma abundante colheita, correndo o tempo muito favoravel ás sementeiras de trigo tremez. Os prados tambem melhoraram muito com as ultimas chuvas, a ponto de esperar-se uma colheita se não abundante, pelo menos regular, especialmente se, n'este mez, vier alguma chuva mais. Tambem as oliveiras mostram bom aspecto, achando-se muito viçosas e livres de ferrugem.

Villa Real 14 *de abril.* — As searas de trigo, centeio e cevada teem tido optimo desenvolvimento, apresentando o melhor e mais esperançoso aspecto. No concelho de Chaves appareceu ha dias nas searas um insecto que, roendo-lhes as espigas, ia causando grandes estragos. Os olivaes apresentam geralmente o melhor aspecto.

Castello Branco 15 *de abril,* — As searas de trigo temporão, centeio e cevada promettem boa colheita. Os olivaes, vinhas e pomares tambem dão boas esperanças. O estado dos gados é satisfatorio. Procede-se com actividade na sementeira de trigo tremez, milho temporão e batata, e se o tempo for correndo favoravel é de esperar que estes generos vegetem bem.

Vizeu, 20 *de abril.* — O aspecto das searas de cevada, centeio e trigo é em geral satisfatorio, menos no concelho de de Penalva do Castello, onde principiam a apparecer nas searas de trigo symptomas de uma molestia similhante á das vinhas. Os olivaes teem boa apparencia, porém ha receio de que a *ferrugem*, que se tem manifestado em alguns concelhos se generalise. As vinhas estão boas.

PREÇOS CORRENTES DOS PRODUCTOS AGRICOLAS

2.ª quinzena de Março de 1864

MERCADOS	CEREAES — ALQUEIRE DO MERCADO				MEDIDA METRICA	MERCADOS	LEGUMES E BATATAS — ALQUEIRE DO MERCADO			MEDIDA METRICA
	TRIGO	MILHO	CENTEIO	CEVADA	Lit. Cent.		FEIJÃO	FAVA	BATATA	Lit. Cent.
Bragança	620	—	462	—	13,98	Bragança	—	—	160	13,98
Chaves	685	460	430	—	14,98	Chaves	765	—	180	14,98
Villa Real	885	585	585	—	15,68	Villa Real	930	—	280	15,68
Amarante	1:000	670	610	400	19,34	Amarante	908	—	280	19,32
Porto	906	620	580	520	17,45	Porto	750	800	520	17,45
Villa do Conde	900	580	540	540	17,34	Villa do Conde	748	—	400	17,34
Braga	950	510	490	460	16,00	Braga	694	—	315	16,01
Guimarães	1:000	630	550	800	19 32	Guimarães	789	—	295	19,32
Caminha	1:100	600	650	—	20,68	Caminha	986	—	400	20,68
V. do Castello	900	500	480	500	17 35	V. do Castello	780	—	370	17,35
Aveiro	730	560	550	400	13,16	Aveiro	620	300	240	13,16
Coimbra	—	—	—	—	13,10	Coimbra	—	—	—	13,10
Lamego	905	575	565	—	15,60	Lamego	952	—	310	15,60
Vizeu	685	500	480	300	14,80	Vizeu	700	—	280	14,80
Guarda	620	415	410	300	14,43	Guarda	661	—	350	14,43
Pinhel	570	440	365	3.0	13,32	Pinhel	625	—	270	13,32
Cast.º-Branco.	626	460	450	—	14,82	Cast.º Branco.	783	—	240	14,82
Covilhã	740	450	520	—	15,76	Covilhã	723	—	330	14,76
Leiria	650	480	400	400	13,76	Leiria	497	450	240	13,76
Abrantes	606	465	450	360	14,15	Abrantes	600	—	280	14,15
Alcacer do Sal	628	400	460	380	14,20	Alcacer do Sal	—	—	—	14,20
Lisboa	724	500	470	360	13,80	Lisboa	650	400	257	13,80
Setubal	665	480	440	400	13 18	Setubal	—	—	—	13,18
Evora	610	450	440	355	13 46	Evora	933	575	260	13,46
Elvas	—	—	—	—	13,24	Elvas	—	—	—	13,10
Portalegre	—	—	—	—	13,20	Portalegre	—	—	—	13,20
Béja	580	550	—	440	13,34	Béja	900	600	380	13,34
Mertola	800	720	600	520	16 34	Mertola	1.200	—	—	16,34
Faro	900	850	650	550	16 28	Faro	1:150	650	360	16,28
Lagos	770	710	—	485	13,40	Lagos	805	540	360	13,30
Tavira	770	695	560	420	13,60	Tavira	1:035	—	—	13,60

Digitized by Google

MERCADOS	LIQUIDOS — ALMUDE DO MERCADO — VINHO	ALMUDE DO MERCADO — AZEITE	MEDIDA METRICA — Lit. Cent.
Bragança	1:200	6:600	25,80
Chaves	1:600	5:800	25,20
Villa Real	1:440	7:600	28,80
Amarante	1:800	5:800	24,37
Porto	3:840	5.500	25,20
Villa do Conde	3:000	5:000	26,64
Braga	1:300	5 775	23,98
Guimarães	1:000	5:750	24,37
Caminha	1:200	6:000	24,00
V. do Castello	1:750	5:600	22,92
Aveiro	1:440	4:000	17,06
Coimbra	—	—	16,75
Lamego	1:760	6:250	24,30
Vizeu	1:050	5.600	25,00
Guarda	1:750	5:520	22,60
Pinhel	960	4:500	19,20
Cast. Branco	1:700	4:650	25,00
Covilhã	1:600	5:060	24,00
Leiria	600	3:500	16,80
Abrantes	1:400	3:400	17,64
Alcacer do Sal	—	—	19.68
Lisboa	1:400	4:400	16,93
Setubal	—	—	15,36
Evora	1:200	3:600	17,02
Elvas	—	—	17,76
Portalegre	—	—	22,56
Béja	1:200	3:600	16,68
Mertola	2:400	4:800	21,60
Faro	1:700	3:840	18,48
Lagos	1:920	3:840	17,16
Tavira	1:400	3:600	17,40

PREÇOS CORRENTES DOS CEREAES

DOS PRINCIPAES MERCADOS

2.ª QUINZENA DE MARÇO DE 1864

Por heetolitro (7,24 alq., medida de Lisboa)

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual	TRIGO — P. medio	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Allemanha					
Stettin	—	—	—	—	—
Colonia	3:933	3:753	2:754	—	—
Hamburgo	4:320	4:140	3:150	3:283	3:195
Moguncia	—	—	—	—	—
Belgica					
Bruxellas	—	4:446	2:700	—	2:952
Antuerpia	—	3:942	2:727	3:618	2:979
Gand	—	4:707	2:880	3.393	3:870
Lovania	—	—	—	—	—
Mons	—	4:275	2:799	3:330	2:610
Estados-Un.					
New-York	4:860	4:608	2:835	—	—
Egypto					
Alexandria	—	3:240	—	2:430	—
Smyrna	—	—	—	—	—
França					
Paris	4:239	4:086	2:565	2:808	3:420
Ruão	4:050	3:816	2:547	3:393	3:420
Nantes	4:221	4:095	3:105	2:763	2:970
Lyão	4:320	4:230	2:475	3:060	2:772
Marselha	4:536	4:320	—	2:439	2:700
Argel	4:500	4:665	—	2:160	2:700
Hespanha					
Barcelona	—	—	—	—	—
Santander	7:793	6:300	—	—	—
Valladolid	—	—	—	—	—

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual.	TRIGO — P. med.	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Hollanda					
Amsterdam	4:725	4:455	3:195	3:760	—
Inglaterra					
Londres	—	4:545	—	3:690	3:168
Liverpool	—	—	—	—	—
Italia					
Turim	5:067	4:824	3:420	3:375	3:870
Milão	4:815	4:635	3:015	—	—
Portugal					
Lisboa	5:652	4:599	3:330	2:606	—
Porto	5:271	5:191	3:323	2:979	—
Russia					
S. Petersburgo	4:680	4:410	3:868	—	3:060
Odessa	4.410	4:185	2:475	2:385	2:610
Suissa					
Bazilea	4:635	4:590	—	3:240	2:925
Zurich	4:932	4:878	—	—	—

PRAÇA DE LISBOA

ESTADO DO MERCADO EM 12 DE ABRIL

Trigo do reino rijo	590	650	o alq. ou 13,80 litro
» » molle	670	720	» »
» das ilhas	460	640	» »
» estrangeiro	600	640	» »
Milho do reino	480	500	» »
» das ilhas	380	400	» »
Cevada	330	340	» »
Centeio	380	400	» »
Azeite		3:800	o alm. ou 16,95 lit.
Vinho tinto		64:000	74:000 a pipa.
» branco		74:000	84:000 »
Vinagre tinto		32:000	36:000 »

Aguardente de 30 graus (encascada)	168:000	a 180:000	pipa
Amendoa em miolo doce do Algarve	3:600	a 3:700	14,688 k.
Amendoa em casca couca	930	1:000	13,80 lit
» dita molar	600	a 700	»
Arroz nacional	1:130	1:300	14,688 k.
Batatas	340	a 360	»
Carne de vacca (6 arrob.)	—	10:000	barril
Dita de porco (6 arrob.)	—	18:000	»
Cera branca em grumo	400	480	459 g.
Chouriços	—	4:600	14,688 k.
Paios	—	900	duzia
Presuntos	—	3:800	14,688 k.
Toucinho (barril)	—	a 3:000	»
Cebollas	170	180	molho
Cortiça 1.ª qualidade de 1 poll. para cima	7:200	a 9:600	58,762 k.
Dita 2.ª qual. de 1 poll. para cima	3:000	a 4:000	»
Dita delgada fina 3/4 até 1 poll.	5:000	a 7:000	»
Dita ordin. para pesca	1:600	a 2:200	»
Farinha de trigo	8:500	9:500	»
Figos do Algarve comad.	800	a 850	14,688 k.
Ditos brancos	700	750	
Laranjas doces	3:000	a 3:200	cx.ª p.
Sarro de vinho tinto	4:400	4:500	14,688 k.
» » branco	4:800	4:900	»
Sal	—	1:800	»

PREÇOS DOS SEGUINTES GENEROS EM LISBOA

EM 12 DE ABRIL

Carne de vacca	kilog.	280	
» de vitella	»	340	
» de carneiro	»	220	
» de porco	»	320	
Pão de trigo de 1.ª qualidade	1/2	50	
Dito de 2.ª dita	»	45	
Dito	»	40	

Digitized by Google

O CANAMO NA VILLARIÇA [1]

É rara entre nós a cultura das plantas industriaes, e limitada a sua producção.

Tambem, pela maior parte, são estas culturas na Europa o predicado, ou de uma fertilidade excepcional, ou de um estado muito adiantado na agricultura de uma região.

É á primeira d'estas circumstancias que devem os campos da Villariça a cultura do canamo que n'ellas é antiquissima.

Ha n'estes campos uma parte cuja fecundidade é de tal ordem, que esta, e outras culturas, se pódem a si mesmo succeder sem interrupção e sem outros cuidados mais do que os de uma simples lavoira, sementeira e colheita.

É aquella parte onde, por seculos successivos, se tem accumulado, em deposito tranquillo, os detritos que das terras superiores receberam durante as cheias, o Sábor e a ribeira da Villariça, para os depôr na sua confluencia com o Douro.

Grosso este rio pelas chuvas do inverno, obsta com sua poderosa corrente á entrada das aguas dos seus tributários e as faz refluir pelo espaçoso valle, que ali se abre, alagando os campos mais baixos e dando logar a que ali se depositem os ferteis nateiros.

Chamam aqui *rebofa* ao phenomeno que acabo de indicar; e da occorrencia d'elle está por certo modo dependente a prosperidade dos proprietarios e cultivadores d'estas terras.

São annos abençoados aquelles, em que tem logar uma grande *rebofa*, e pelo contrario bem tristes, para os chamados lavradores da ribeira, aquelles em que, pela escassez das chuvas em estação opportuna, ficam os campos descobertos. E não se creia que seja necessaria a prolongada permanencia das aguas sobre aquellas terras para lhes dar a fertilidade desejada. Basta, dizem os homens conhecedores d'aquelle sitio, que as cubram durante poucas horas, para que se possa contar com uma grande producção.

Deste regimen das aguas, em que tudo se deve unicamente ás forças e condições naturaes, resulta, para os campos inundados pela *rebofa*, uma singularidade que torna muito contingente a propriedade naquellas terras.

As aguas do Sábor, unidas já ás da ribeira da Villariça, correm pelo meio dos campos, formados pelos nateiros; e, como nem a disposição natural do terreno, nem obra alguma d'arte, nem arvoredo algum, as forcem a seguir sempre o mesmo caminho, escolhem ellas caprichosamente o leito, transportando a corrente ora para uma, ora para outra margem, destruindo de um lado o deposito que haviam formado nos annos anteriores, deixando em vez do fertil nateiro uma areia siliciosa esteril, e levando para a margem opposta o que d'aqui tiraram.

D'aqui resulta que, neste sitio, as propriedades, já de si divididas em pequenas parcellas, não pódem delimitar-se senão pela confrontação em largura, e estão sempre sujeitas a augmento ou diminuição em comprimento, segundo o rio lhes dá ou tira nateiro.

Em tempos antigos era grande a confusão e muitas as desordens e demandas que occorriam no acto de reconhecer as parcellas, que a cada um pertenciam, logo depois de recolhidas as aguas ao leito natural do rio.

No reinado de Filippe III requereram os moradores de Moncorvo providencias para obstar a esta grande confusão, e em 1629 mandou o governo proceder á formação de um Tombo em que ficassem consignadas as dimensões em largura de todas as tiras de terra, ou courellas, pertencentes aos diversos proprietarios, com a designação do ponto de partida para estas medições. Em cada anno, passada a *rebofa*, procedia-se á medição official, e cada um tomava posse da courella que lhe pertencia. Parece que este Tombo, que ainda existe no archivo da camara municipal, ficou logo eivado de taes defeitos, que, ainda antes de haver passado um seculo, se julgou necessaria a formação de outro, que foi requerido no reinado do Sr. D. José I, o qual em 1775, mandou proceder á sua formação. É este o que chamam Tombo novo, que ainda serve para regular as questões de propriedade, que se possam levantar sobre aquellas courellas.

Ainda que hoje seja muito menor a confusão neste ponto, comtudo a instabilidade e contingencias a que está sujeita aquella propriedade, estão aconselhando

[1] Alguns escrevem e prouunciam *canhamo* seguindo nisto o classico Barros, apesar de ser o termo derivado do latim *canabis*.

Digitized by Google

a adopção de um systema mais rasoavel, e que eu já lembrei a alguns dos meus patricios. É este o da formação de uma sociedade para a exploração agricola de todas as courellas que estão sujeitas ás alterações provenientes da mudança do leito do rio Sábor.

Nada mais facil nem mais conveniente do que a adopção deste systema: mas vejo que encontrará resistencias, principalmente da parte d'aquelles que se acham hoje favorecidos pelos ultimos acrescimos que o rio lhes concedeu, e que não attendem ás eventualidades de futuras diminuições. Estes não aceitariam de bom grado uma reducção nos valores actualmente possuidos, em beneficio d'aquelles a quem o rio, nestes ultimos tempos, despojou de uma parte das suas courellas. Esperemos que os progressos da instrucção e a vulgarisação dos bons principios economicos, destruindo todas as resistencias, façam realisar um pensamento que julgo de tanta utilidade e de cuja adopção está dependente a introducção dos methodos de cultura aperfeiçoada, os quaes difficilmente se pódem pôr em prática no estado actual de divisão e contingencia da propriedade nas courellas da Villariça.

É principalmente n'estas courellas sujeitas á *rebofa*, e ainda em outros terrenos, já hoje fóra do alcance das inundações regulares, mas que em outras éras se formaram pelos depositos dos lodos, que desde tempos immemoriaes se cultiva o canamo.

No XVI seculo era tão importante a producção desta planta textil na Villariça, que, reinando D. Sebastião se fundou, por conta do Estado, aqui em Moncorvo, uma cordoaria, cujas ruinas não ha ainda muitos annos se viam no campo da Corredoura, no local em que hoje está um lagar de azeite.

Ainda no principio do ultimo seculo tinha este estabelecimento uma administração complexa, cujo numeroso pessoal revela a importancia que se lhe dava. Era elle composto: de um intendente e conservador, que era o provedor da comarca; de um inspector encarregado da gerencia da fabrica; de um meirinho, de um thesoureiro, de dois fieis da balança, e de dois estimadores.

Segundo as idéas economicas d'aquelle tempo julgava-se o governo auctorisado a constituir com este ramo de cultura e industria um verdadeiro monopolio. Os proprietarios ou cultivadores podiam semear o canamo, mas não podiam livremente dispor da sua colheita. Os estimadores avaliavam a producção provavel da sementeira em pedras de canamo, que eram do pezo de $10^1/_2$ arrateis, e por esta avaliação official ficavam os cultivadores obrigados a entregar esse numero de *pedras* á administração da fabrica pelo preço de 400 réis cada uma.

Quando em 1786 José Antonio de Sá apresentou á Academia das Sciencias a sua descripção economica da villa da Torre de Moncorvo já não existia este estabelecimento, e n'esse tempo avaliava elle a producção do canamo da Villariça em 12:000 pedras, no valor de 8:900$000 réis, porque então o seu preço era de 700 réis cada pedra, sendo o do alqueire de trigo a 300 réis, e o do centeio a 200 réis.

A cultura do canamo na Villariça faz-se ainda hoje, como se fazia no tempo em que o auctor citado a descreveu á Academia, e por isso transcrevo aqui as suas proprias expressões:

« A cultura dos linhos (canamos) é fa-
« cil e incommoda pouco os lavradores,
« por não precisarem de estrumes estas
« terras, e serem muito faceis ao arado
« pela continua commoção que lhes cau-
« sam as innundações. Dá-se-lhes o pri-
« meiro arado na primavera, e depois se
« grada; passados dez ou quinze dias se
« lavra outra vez, a que chamam *entra-*
« *vessar*, e se torna com a grade a alisar;
« passados poucos dias se repete a abrir
« com o arado, e então se segue a semen-
« teira da linhaça nos regos, que a grade
« cobre. Ordinariamente está o linho cem
« dias na terra, depois dos quaes se ar-
« ranca, unindo-o em mólhos no logar a
« que chamam *tendal*, e passados oito dias
« se ata em estrigas pequenas (feixes),
« que se sacodem e então se mette em
« agua cinco dias para o curtir, e depois
« se segue a manobra de o tascar. »

Segue-se ainda hoje o mesmo processo. É no mez de abril, depois que as terras, livres já da *rebofa*, tem a necessaria consistencia, que se abrem com o arado, ou que se faz a *decrua*, como aqui lhe chamam; quinze dias depois, quando estão sufficientemente enxutas entravessa-se, e nos primeiros dias de maio faz-se a sementeira empregando approximadamente

Digitized by Google

quatorze alqueires de semente por geira.

A semente germina e o canamo nasce dentro de quatro ou cinco dias.

Á nascença desejam os lavradores vel-o regado por uma chuva bemfazeja, que para a colheita ser productiva se deve repetir quando elle tem $0^m,2$ de altura e quando attinge 1^m depois, até á arrancada elle mesmo se protege contra os ardores do sol com a sua luxuosa vegetação, e a terra que elle cobre, conserva a sua natural frescura e humidade, apesar da elevada temperatura que reina durante o estio no valle de Villariça.

Durante a sua primeira edade tambem as violentas correntes de vento, que ali são raras, o podem prejudicar; mas depois de ter atingido metade da sua altura regular, offerece-lhe em columna cerrada uma resistencia poderosa.

De ordinario um alqueire de semente produz 10 pedras ou 105 arrateis de filaça limpa para a fabricação das cordas.

Como cultura industrial nenhuma é mais facil, mais regular e até certo ponto mais segura do que a do canamo nas courellas da Villariça. Todas as difficuldades e embaraços apparecem depois que planta é arrancada para ser entregue ás diversas operações que tem por fim separar a materia filamentosa.

Não acontece isto só com o canamo; em geral todas as operações que se seguem ás colheitas e que pertencem verdadeiramente ao dominio das artes agricolas, são mais ou menos embaraçosas para os agricultores, e da sua má ou imperfeita execução depende quasi sempre a perda de productos que custaram tantos trabalhos e sacrificios.

É de esperar que com os successivos progressos da economia rural, se venha a estabelecer e regularisar uma verdadeira e logica divisão do trabalho, occupando-se uns exclusivamente da cultura e colheita, e os outros das artes agricolas pelo menos no que diz respeito á preparação de certos productos especiaes que se podem bem assimilhar áquelles a respeito dos quaes já hoje esta separação está definitivamente organisada, pelo menos na Europa, como acontece com a fabricação do tabaco, do assucar de betarraba, de cerveja, dos oleos de sementes, e ainda outras. N'este caso estão a fabricação do vinho, a do azeite, a das materias filamentosas e muitas mais.

Quando chegar esta reforma tão razoavel, o vinhateiro ficará pela sua parte descançado, quando entregar ao fabricante dos vinhos a sua colheita em bom estado. Isto acontece já na Champagne e em Xerez.

O proprietario dos olivedos limitará os seus cuidados á producção da boa azeitona, e os cultivadores do linho e do canamo terão satisfeito á sua missão entregando aquellas plantas, creadas em boas condições, á fabrica encarregada de preparar a materia filamentosa, como eu vejo que acontece já na fabrica de Vangenlieu, cuja descripção acaba de nos ser feita pelo *Jornal de Agricultura Pratica de Paris* n.° 20.

Ganham, por certo muito n'esta divisão do trabalho a agricultura, que restringirá os seus cuidados para os applicar com mais segurança; a industria especialisando e aperfeiçoando os seus serviços; o commercio simplificando as suas operações, e principalmente os consumidores encontrando productos fabricados em condições mais regulares.

As operacções para a extracção da materia filamentosa do canamo póde-se dizer qne começam logo que a planta é arrancada, porque já entre ellas podemos incluir a seccagem, apesar da sua extrema simplicidade.

Entre nós nunca foi costume arrancar separadamente, e conservar separadas nas seguintes operações, as plantas masculinas das femininas, como acontece ainda em outros paizes. Pelo contrario, arrancam-se a eito e indistinctamente, sacode-se-lhe a terra adherente ás raizes e deitam-se no campo destinado á seccagem, que se chama *tendal*, ficando as hastes parallelas e os ramos terminaes de cada fiada sobrepostos ás raizes da fileira immediatamente anterior, para que a semente fique levantada do chão.

Se, emquanto o canamo se acha seccando no tendal, sobrevem chuva, por pouco abundante que seja, perde a colheita grande parte do seu valor, porque os filamentos adquirem uma côr denegrida, que serve de pretexto aos compradores para lhe recusarem o preço costumado. E todavia parece que esta simples mudança de côr em nada prejudica a fortaleza da fibra. Não tendo ainda observações proprias sobre este ponto, abstenho-me de emittir juizo algum sobre elle.

Á seccagem segue-se o cortimento ou

Digitized by Google

maceração que na Villariça se faz, tendo o canamo mergulhado em feixes na agua corrente do rio Sàbor, que, na epoca em que se faz esta operação, é em toda a parte baixa, e participa da elevada temperatura que durante todo o estio reina no valle da Villariça.

É bem sabido que o curtimento dos linhos e canamos é sempre causa immediata de insalubridade. Aqui, como em toda a parte em que esta operação se pratica em grande escala, apparecem sempre por essa occasião as febres intermittentes; mas, em geral, não tomam caracter muito grave, talvez porque a continua corrente da agua, em que ella se faz, leve constantemente a maior parte dos productos da decomposição vegetal, obstando assim ao grande derramamento dos miasmas.

Apezar d'isso, a suppressão do curtimento, que se póde realizar pela introducção dos processos industriaes dos srs. Lioni e Coblenz, será um grande beneficio para a salubridade da Villariça, aonde no principio do outono attrahem as colheitas numerosos trabalhadores.

Tirado o canamo da agua, enxuga-se pondo os feixes em pé sobre a terra, e no fim de dois dias, se o tempo corre secco, começa, mesmo junto ao rio, a operação de *tascar* ou separar a filaça. Fazem ali em continente esta operacão, para evitar as despezas de conducção para á villa, e os cuidados de guarda e armazenagem.

A tascagem ou tasquinhagem do canamo é feita empregando um processo quasi primitivo, que pela sua imperfeição deve reduzir consideravelmente o rendimento em filaça.

Um pedaço de madeira espesso e tosco, supportado por quatro pés, em fórma de banco, tem uma abertura longitudinal na maior parte da sua extensão. Sobre esta gira, preso n'uma das suas extremidades por meio de um eixo, um grosseiro cutelo de madeira, com o qual o operario percute amiudada e fortemente os feixes das hastes do canamo, que elle vae successivamente apresentando, em toda a sua extensão, sobre a abertura. Com estas repetidas pancadas, quebra-se a materia lignosa, e destaca-se da fibrosa, que pela maior parte fica na mão do operario, que a sacode e dobra para se reunir em molhos.

Uma boa parte das fibras do canamo cahe tambem separada com os fragmentos da materia lignosa, n'este imperfeito trabalho; e são estes esperdicios, denominados *tarecos ou tascos* que, depois de novamente batidos e sacudidos se aproveitam ainda e enfeixam para serem vendidos por preço inferior.

As pedras de canamo da primeira operação tem regularmente um preço que orça por 800 réis e os *tarecos* vendem-se a 500 réis por pedra de 10 ½ arrateis.

Não se tem feito aqui, que eu saiba, as observações necessarias para ver qual é o rendimento em materia fibrosa, relativamente ao canamo verde ou secco, antes ou depois da maceração. O que unicamente se calcula é o rendimento da materia fibrosa bruta em relação á semente empregada.

Seria muito conveniente estudar estas e outras questões relativas á cultura e industria do canamo, que as ha curiosas, sendo uma d'ellas a que se refere á opinião, que aqui voga, entre os lavradores, de que o canamo não produz, nem tanta nem tão boa semente fóra das courellas da Villariça, apesar de que a planta cresce e prospéra vigorosa em outras terras soltas, quando preparadas e adubadas convenientemente.

Apresentarei agora uma conta da cultura do canamo relativa a duas geiras de terra em anno favoravel.

DESPEZAS

Decruar....		
Gradar.....		
Entravessar.	7 dias a 700 rs.	4$900
Semear		
Gradar.....		
Semente, 28 alqueires a 400 .		11$200
Arrancar.....		7$940
Atar		3$800
Carreto para a agua.....		600
Metter na agua		800
Tirar da agua.....		4$680
Tascar.....		11$300
Preparar os *tarecos*.....		3$640
Renda da terra [1]		45$000
		93$000

[1] A renda desfas terras regula de 20$000 a 24$000 réis por geira e sempre foi muito elevada. Na memoria citada de José Antonio de Sá lê-se, que no seu tempo uma courella de 110 varas de largo se arrendava por 160$000. A meu pae pagavam de renda por uma, não tem mais de um hectare, 200$000 réis.

Digitized by Google

PRODUCTO	
153 pedras de canamo a 800 rs. ou 737 kilog.....	122$400
22 pedras de *tarecos*.....	11$000
80 alqueires de semente a 400	32$000
	165$400
Lucro.....	71$640

A respeitabilidade da pessoa, que me forneceu esta conta, garante a sua exatidão; mas, ainda que se devam fazer algumas deducções de pouca importancia, um lucro de 76,4 por 100 do capital empregado não pode deixar de reputar-se, na industria agricola, um lucro anormal. Mas tambem é verdade que a exploração agricola das courellas da Villariça, pelas incertezas e contingencias a que está sujeita, participa muito da natureza de negocios de risco.

Comparando a producção do canamo na Villariça com a que tem logar em Italia, nas terras de Bolonha, e em França, por exemplo, na Maine e Loire, e na Isére, achamos uma differença muito sensivel em nosso favor.

Em Bolonha colhem-se por hectare [1].....		1:200	kilog.	de filaça
Em França	na Maine e Loire..	780	»	»
	na Isére.....	1:000	»	»
Na Villariça.....		1:580	»	»

Destes 1:474 kilog. são da primeira operação e 106 de esperdicios ou *tarecos*.

O preço do mercado é quasi o mesmo entre nós do que lá fóra, porque sendo em França o termo medio de 92 fr. ou 16$560 por 100 kilog, é na Villariça de 16$600 rs. pelo mesmo peso, pois que a pedra de canamo de 10 1/2 arrateis se vende regularmente a 800 rs. [2]

As despezas de cultura são menores na Villariça, porque as operações são menos numerosas e não se emprega especie alguma de adubo. Assim a economia nos gastos de producção e o excessivo desta convergem para produzir um lucro extraordinario.

Entretanto a producção que aqui se obtem nestas condições é limitada por muitas circumstancias: 1.° porque o espaço que se lhe póde consagrar, e que de certo não excede nem talvez attinje a 100 hectares, a restringe consideravelmemte: 2.° porque as operações, verdadeiramente industriaes, da preparação da filaça, que se devem forçosamente praticar n'um periodo muito limitado, requerem muitos braços, e é difficil encontral-os aqui disponiveis na epoca opportuna: 3.° porque a extracção do canamo é aqui limitada pelo emprego que lhe dão os cordoeiros de Villa Nova de Foscôa, que são os unicos consumidores que sustentam o preço acima indicado: 4.° finalmente porque o vergonhoso atraso, em que se acha esta provincia em tudo o que diz respeito a vias de communicação torna infesadas e de pouco vulto todas as reclamações commerciaes.

A introducção do methodo moderno de extrahir a filaça do canamo, sem previa maceração e pelo processo inteiramente mechanico que os srs. Léoni e Coblenz inauguraram na sua fabrica de Naugenlieu, perto de Compiégne, departamento de Oise, seria para a nossa agricultura, e principalmente para as dos campos da Villariça, de immensa vantagem, porque um estabelecimento desta ordem limitaria o trabalho dos cultivadores á producção do canamo, e promoveria a exportação da filaça para outros centros de consumo.

A extensão, que insensivelmente dei a esta simples noticia, não me permitte entrar na descripção do novo processo; mas esta falta não será de modo algum sensivel aos que a podem encontrar no relatorio, apresentado á sociedade promotora da Industria em Paris, pelo sr. Barral, e que vem transcripto e illustrado com os desenhos das machinas no n.° 20 deste anno do *Jornal de Agricultura Pratica*.

Na ultima exposição universal de Londres apresentaram aquelles inventores amostras do canamo, preparado pelo seu processo, que foram reputados de excellente qualidade e premiados com medalha pelo jury internacional.

Bem merecida foi esta recompensa, por que os srs. Léoni e Coblenz resolveram praticamente um problema para o qual desde muito se procurava anciosamente uma solução.

Já que não posso descrever com as necessarias particularidades o novo processo, direi só mui resumidamente as principaes operações que o constituem.

As hastes do canamo arrancado sem distincção de sexo, e reduzidas a feixes cujo

[1] Segundo Crud em Bolonha e Romania a producção por hectare é de 1:000 kilg. V. Gasparin T. 4.° e Girardin e Du-Breuil. Tratado Elementar de Agricultura T. 2 pag. 451.

[2] Actualmente o preço é mais elevado e ha muita procura deste linho.

Digitized by Google

diametro é de 0m, 25, são apresentadas a um *corta-raizes*, movido a vapor, que separa rapidamente aquellas extremidades, que não são susceptiveis de dar filaça. Depois são os feixes collocados em uma casa de seccagem, aonde uma corrente de ár quente os secca em poucas horas, de uma maneira conveniente.

Da casa de seccagem passam os feixes para as officinas em que estão as machinas destinadas á separação da filaça. A primeira, a cuja acção se submettem os feixes, consta de oito pares de cylindros dispostos horisontalmente, e entre os quaes o canamo soffre uma primeira trituração que móe e quebra a parte lignosa, da qual já uma parte aqui se separa. D'esta machina passa o canamo a uma outra composta de 22 pares de cylindros mais pequenos e que gyram com muita velocidade, sendo animados de movimento circular alternativo, para diante e para trás, de modo que se póde fazer passar por elles a materia textil duas, tres ou quatro vezes á vontade. Aqui a materia lignosa acaba de separar-se destacando-se da fibrosa. Em ultimo lugar as longas estrigas do canamo são finalmente limpas e desembaraçadas n'outra machina formada de 2 grossos cylindros ou tambores de folha de ferro, que gyram em sentido contrario, e que teem na sua superficie laminas alternativamente parallelas e prependiculares aos eixos, sendo estas ultimas de fórma parabolica. Terminado assim o trabalho, resta só enfardar e pesar o canamo para o entregar ao commercio.

Uma circumstancia importante e de muita consideração nas localidades em que o combustivel é raro e dispendioso, é que n'estes estabelecimentos não é necessario outro combustivel mais do que a parte lignosa do canamo, que se separa no trabalho das machinas.

Terminarei esta singela noticia fazendo votos para que alguem se anime a fundar na Villariça um estabelecimento d'esta ordem. Se aqui a cultura do canamo é já tão lucrativa em condições ordinarias, muito mais o será, quando os cultivadores não tiverem outros cuidados senão os da producção da planta.

Moncorvo 27 de abril.

V. DE V. M.

P S.—Está-se actualmente fazendo a sementeira do canamo nas courellas da Villariça; e este anno toma ella tão grande desenvolvimento que a semente que aqui existia é minguada para tanta procura, e por isso, sendo o seu preço regular de 400 rs. por alqueire, se está vendendo esta medida por 1$200 rs. Vem esta actividade depois de um periodo de alguns annos de desalento, devido á concorrencia dos linhos da Russia que as cordodeiras de Villa Nova mandaram vir do Porto. Agora aquelles industriaes voltam a pedir instantemente os canamos da Villariça.

APONTAMENTOS

PARA UM COMPENDIO ELEMENTAR DE ZOOTECHNIA GERAL

(Continuado de pag. 365)

Producção e creação dos animaes

Em zootechnia *produzir* um animal é fazel-o gerar e nascer; *criar* um animal, é depois d'elle nascido, leval-o ao seu conveniente ou completo desenvolvimento.

Faz-se gerar e nascer um animal *pelo acto funccional da geração*, do coito ao parto.

Leva-se ao termo de seu completo ou conveniente desenvolvimento, empregando uma *alimentação formatriz*, isto é, adequada a informar e crescer o corpo, e um regimen de *educação ou gymnastica physiologica* que o aproprie cabalmente ao seu destino.

Assim a producção e creação dos animaes domesticos são o producto d'estes tres factores: *geração, alimentação e educação.* — A *geração* para os produzir, a *alimentação* para os *crear*, e a *educação* para os *crear mais geitosos* aos misteres em que nos devem utilisar.

Estes tres factores, considerados na sua influencia sobre a producção e creação individual dos animaes domesticos, constituirão os titulos de outros tantos capitulos em que dividiremos a primeira parte da zootechnia geral.

CAPITULO I

Influencia da geração sobre a producção dos animaes

A geração é em geral o acto productor dos seres organisados.

Nos animaes superiores a geração é sexual e dioica, necessita por isso, para o desempenho de seu acto, o concurso de

Digitized by Google

dois individuos com sexos differentes, dos quaes um presta um producto (ovulo) de que o ovo forma o typo, é o individuo do sexo feminino — outro um liquido (esperma) no qual se encontram corpusculos particulares chamados spermatosoides, é o individuo do sexo masculino.

Da influencia reciproca, por ora ainda mal conhecida, do ovulo e esperma sae a conceição do ser.

Ambos os individuos concorrentes ao acto da geração se dizem *reproductores, genitores, progenitores* ou *paes*; o ser gerado ou produzido por elles — *filho* ou *cria*.

A similhança dos filhos com os paes, ou a *herança* das qualidades dos paes nos filhos é o facto mais geral da geração, é uma lei natural que se exprime por esta sentença: os *similhantes produzem similhantes*, lei que abona senão assegura a fixidez e permanencia das especies, a conservação e aperfeiçoamento das raças, e é o fundamento emfim em que assentam e da qual derivam as mais importantes applicações zootechnicas.

Admittida esta lei, varias questões surgem do seu exame, que iremos successivamente apresentando e discutindo para depois fazermos a competente applicação d'ellas ás praticas zootechnicas.

I

Quaes são as qualidades (boas ou más) que se transmittem mais commumente dos paes aos filhos?

Em geral, todas as qualidades, congenitas ou adquiridas (aquellas mais do que estas), hygidas ou morbidas, que assentam, sobre tudo, em modificações materiaes mais ou menos persistentes, teem a possibilidade de se transmittirem dos ascendentes aos descendentes. — Apontam-se porém mais particularmente como qualidades hereditarias, e de mór interesse zootechnico, as seguintes:

A — *Qualidas hygidas.*

1.° *Constituição individual.* — A constituição individual é, como ensina a physiologia e a hygiene, este estado geral do organismo resultante da organisação particular do individuo, actividade e equilibrio de suas funcções, que mede a proporção de sua vitalidade, ou a capacidade maior ou menor em resistir ás causas morbidas.

Ora é principio assentado e bem provado por numerosos factos: — que tanto as robustas como as fracas constituições passam dos paes aos filhos, assim como passa tambem a disposição a viver mais ou menos tempo, que é de certo uma consequencia da mesma constituição.

2.° *Conformação ou corporatura.* — A conformação ou corporatura, isto é: a estatura, volume do corpo, as proporções dos membros, do tronco, da cabeça e suas differentes partes, conjunto que estabelece a physionomia do individuo — se ella é *caracteristica da raça*, transmitte-se *incontestavelmente* dos paes aos filhos; porque as *fórmas* que constituem essa conformação estão já bastante radicadas, são congenitas na organisação do individuo. — Passam tambem as *fórmas adquiridas*, se bem que com menos certeza e constancia, se ellas procedem d'um acto physiologico que as provoca e determina. Assim: por uma certa gymnastica nos movimentos e uma alimentação *ad hoc* consegue-se obter modificações na disposição e musculação dos membros, do peito e da garupa dos cavallos, modificações que lhes dão a *conformação* mais consoante ao serviço que se lhes pede, a qual póde passar então e radicar-se mesmo, em successivas gerações, se porventura continúa a influir a mesma ordem de condições hygiotechnicas (gymnastica e alimentação especiaes) até ao ponto de constituir *conformação de raça*, conformação que é então constante, e d'ahi por diante já menos dependente das condições que a determinaram. A raça de cavallos corredores em Inglaterra, a dos ginetes andaluzes afeitos ao alto manejo, algumas raças de tiro que hoje se conhecem, assim se teem em grande parte produzido.

Passam ainda *com certa probabilidade as fórmas* ou modificações anomalas se ellas são espontaneas ou uterinas, sendo muito duvidosa senão inverosimil a transmissão de modificações d'esta ordem se ellas são um accidente extra-uterino ou artificialmente produzido pelo homem.

Assim algumas raças bovinas sem cornos ou mochas que hoje existem, procedem do apparecimento d'individuos que por acaso nasceram com esta disposição, os quaes a reproduziram e fixaram em seus descendentes; mas não de queda accidental ou supressão artificial d'aquelles apendices frontaes, como alguem tem pretendido, menos justificadamente. O que se diz d'uma gata que, perdendo *accidentalmente a cauda* pariu depois filhos com

Digitized by Google

cauda curta; e dos cavallos inglezes de cauda á Cattogan (cauda encurtada por amputação) terem gerado crias de cauda com menos vertebras coxigias, mais curta e menos clinada; outro tanto para o cão, do qual se diz até (Buffon) haver-se conseguido ao cabo de cinco gerações individuos de orelhas razas por se terem cortado estas partes desde seus quintos ascendentes; o que alguns auctores (Trehonnais) apontam de cavallos marcados com ferro em brasa durante muitas gerações successivas transmittirem essa marca e no mesmo sitio a seus productos, tudo isto são casos muito excepcionaes e que outras experiencias e observações mais judiciosas habilitam os mais serios zootechnistas a conceituar de casos *inverosimeis* ou, por menos, *duvidosos*.

3.° *Aptidões*. — A qualidade lactigena, a cevatriz, a da producção de lã mais ou menos fina, frizada ou longal, a disposição ou robustez para o trabalho, para a locomoção morosa ou accelerada — qualidades que inpendem do fundo da conformação, actividade e organisação especial dos animaes, e que constituem as *aptidões* por cuja applicação elles nos utilisam — passam *incontestavelmente* dos ascendentes ou descendentes se ellas estão já radicadas, isto é, se ellas são já congenitas e caracteristicas d'uma raça qualquer. — E passam mesmo *com muita verosimilhança*, aptidões *artificialmente* desenvolvidas nos individuos por certo regimen e gymnastica funccional apropriados ao intento.

Assim: bastantes factos provam que o mulgimento repetido de vaccas pouco leiteiras com apropriada alimentação, desenvolve a faculdade lactifera que se torna hereditaria; — uma alimentação abundante e adequada, prestada a crias bovinas, ovinas e suinas, solicitando uma actividade maior na nutrição, firma-lhes esta actividade a ponto que a podem transmittir em aptidão cevatriz a seus descendentes; — o exercicio da corrida nos cavallos desenvolve-lhes a aptidão para a carreira, que pela geração se transmitte com as formas que lhe são connexas.

Bom numero de raças leiteiras, cevadiças e raças de corridas que hoje se conhecem, tiveram em grande parte sua primeira origem de aptidões assim *artificialmente* produzidas.

4. *Pellage*. — A côr de pelle e a de seus productos pilosos e corneos, assim como a natureza e disposição d'estes, são qualidades que traduzindo muitas vezes a constituição e temperamento dos animaes, se transmittem facilmente pela geração, tanto ou mais que a propria constituição e conformação dos mesmos animaes.

Assim tem-se notado por exemplo, que os carneiros merinos cruzados com outras raças communicam aos mestiços a natureza especial da sua lã mais do que sua propria conformação.

5. *Fecundidade*. — Boa copia de observações attestam que a qualidade mais ou menos prolifica dos animaes é com toda a *verosimilhança* hereditaria dos paes nos filhos, assim como o são os partos duplos em femeas naturalmente uniparas, e outras particularidades d'este genero.

6. *Indole, intelligencia e apuro dos sentidos*. — As qualidades moraes de indole e intelligencia, e a finura e delicadeza dos sentidos entram na ordem dos factos verosimeis de transmissão heriditaria.

É de conhecimento vulgar a herança da indole aspera, quasi feroz, da braveza emfim, nas nossas raças bovinas bravas. — A bem provada docilidade e intelligencia dos cavallos arabes, conta-se já agora como caracter moral hereditario n'esta raça, que o houve e o ha ainda hoje pelo modo como foram e são tratados na tenda do arabe similhantes cavallos vivendo ahi como membros da sua familia.

Não faltam factos que accusam uma docilidade e intelligencia d'alguma sorte innatas, para o ensino, nos poldros cujos ascendentes teem provado docilidade e mestria nos serviços que se lhes exigiam.

O apuro dos sentidos, transmitte-se tambem pela geração, como se mostra nos cães de caça, cuja olfação convenientemente educada se affeiçoa n'uns para sentir os odores fugitivos dos coelhos, n'outros os das perdizes, n'outros os dos ratos, e passa depois como disposição ingenita aos seus descendentes

B *Qualidades morbidas*.

Como doenças e defeitos mais ou menos morbidos, transmissiveis pela geração, indicam os zootechistas os seguintes:

Communs a todas as especies pecuarias: tisica pulmonar, epilepsia, tuberculos, e melanoses.

No cavallo — exostoses — mormente as dos membros se são symetricas e apparecem sem causa traumatica que as ex-

Digitized by Google

plique — ophtalmia periodica, rouquido ou assobio chronico da respiração, myopia (segundo Demoussy), o tic ou birra (segundo Farges) [1], a pulmoeira asmatica ou nervosa e os defeitos do pé (sobrepostos encasteladura etc.) assim como alguns defeitos de indole ou manhas mal inclinadas (resaibos de escoucear, morder etc.)

No boi: a peripneumonia especifica ou exudativa, affecções chronicas da pelle.

No *carneiro:* a cachexia aquosa ou papo, o tornéo ou vágado, a doença convulsiva.

No *porco:* cachexia hydatigena (ladraria) [2]

Não é aqui logar de discutir se, na transmissão d'estas doenças, os paes communicam aos filhos directamente os germes morbificos ou antes, para a maior parte d'ellas, uma conformação viciosa, uma constituição alterada, emfim uma disposição organica ou vital que os *predispõe* a contrail-as logo que se dê opportunidade que excite a sua manifestação, o que parece mais provavel.

Em resumo: — classificando com o distinco zootechnista allemão, Weckherlin, o valor das observações colhidas e das experiencias feitas sobre as qualidades hereditarias dos animaes com o fim de obter bases seguras para a pratica da zootechnia racional, em observações e experiencias de valor:

Incontestavel,
Verosimil,
Duvidoso,
Invorosimil,

Temos que em questão de herança das qualidades hygidas entram na ordem de:

Incontestaveis: — a constituição individual, conformação e corporatura caracteristica de raça — aptidões ingenitas — pellage, na sua cor disposição e natureza;

Verosimeis — fórmas physiologicas adquiridas — fórmas anomalas mas espontaneas ou uterinas — aptidões artificialmente produzidas — fecundidade, indole, intelligencia e apuro de sentidos;

Inverosimeis — fórmas advenientes de mutilações (queda ou amputação de cornos, cauda, orelhas).

Na herança de qualidades morbidas são capituladas de:

Incontestaveis: — em todos os animaes a tisica, epilepsia, tuberculos e melanose — no cavallo: as exostoses espontaneas dos membros, ophtalmia periodica, ronquido respiratorio e os defeitos dos pés; — no carneiro, o tornéo.

Verosimeis — todas as mais já acima designadas.

(Continua)

S. B. Lima.

VETERINARIA PRATICA

Todos os animaes domesticos são susceptiveis de padecer a *gastrite* ou *inflammação da mucosa estomacal*; porém esta doença só é frequente no cão.

A gastrite não está ainda sufficientemente conhecida em medicina veterinaria, apesar de dar logar á manifestação de symptomas bem apparentes.

Divide-se em *aguda e chronica.*

A primeira fórma, cuja intensidade, marcha e duração variam assás, é quasi sempre o resultado da introducção no estomago de materias alimentares mais ou menos avariadas, indigestas ou nimiamente estimulantes (sobre tudo plantas acres), de medicamentos irritantes ou mui activos (o tartaro emetico por exemplo) inconsideradamente administrados, de venenos, de vermes mesmo, da presença de corpos estranhos (rolhas de cortiça, aparas de substancia cornea, agulhas, alfinetes, fragmentos de osso, etc.) e de pancadas violentas descarregadas no epigastrio. Póde tambem ser a consequencia do desapparecimento brusco de exanthemas e de suppressões da transpiração cutanea.

Os symptomas principaes attribuidos por alguns praticos distinctos á gastrite aguda, são: inappetencia, tristeza, abatimento, anciedade profunda e continua, boca quente e sêcca ou pastosa, lingua coberta de um inducto branco amarellado, mais ou menos rubra na ponta e bordos, sêde ardente, gemidos á pressão com a mão na região do estomago, prisão de ventre, ás vezes nauseas no cavallo traduzidas por ligeiras contracções convulsivas dos musculos do abdomen, respiração desigual, focinho sêcco (cão), ao principio pulso duro e accelerado, mais tarde é tão pequeno que apenas se sente, conjuncti-

[1] Recueille de medicine veterinaire n.º de janeiro de 1864 pag. 19.

[2] Vede para a historia de todas estas doenças, os artigos sobre veterinaria pratica do meu collega J. M. Teixeira publicados nos differentes volumes do *Archivo.*

Digitized by Google

vas injectadas e de ordinario com fundo um tanto amarello, urinas raras e ligeiramente avermelhadas, bastante calor na pelle, extremos frios, suores parciaes ; o cão deita-se amiudo sobre a barriga, mas de modo que o epigastrio não toca se não levemente o chão ; vomita frequentemente materias amarelladas.

A molestia sujeita é muitas vezes complicada de phenomenos nervosos, ou de inflammação dos intestinos.

As emissões sanguineas geraes praticadas na veia jugular se o animal é novo e robusto e o estado inflammatorio em extremo pronunciado, e algumas sanguesugas ou melhor ventosas sarjadas (cão) immediatamente por trás do esterno são os primeiros remedios indicados. Cataplasmas ou uncções emollientes na mesma região. O doente deve tomar, tepida, uma quantidade sufficiente de cozimento de sementes de linho, de cevada, ou de uma dissolução de gomma arabica, acidulada com vinagre, com acido sulphurico ou com sumo de limão e adoçada com mel. Em caso de grande dôr local as beberagens anodynas e calmantes são utilmente empregadas. Devem prescrever-se clysteres mucilaginosos.

Dieta rigorosa de alimentos solidos.

Durante a convalescença deve ministrar-se aos animaes um penso de facil digestão e bem nutriente sob um pequeno volume a fim de evitar as recidivas, que se observam frequentemente.

A inflammação aguda da mucosa gastrica póde terminar pela cura completa, pela morte e pela passagem ao estado chronico.

A gastrite chronica primitiva parece ser rarissima.

O cavallo affectado d'esta enfermidade tem appetencia irregular, dyspepsia notavel, perde gradualmente suas carnes e forças, é muito sujeito a indigestões, birra de quando em quando, e sua ao menor exercicio. Estes symptomas são evidentemente mais obscuros do que os da gastrite aguda. Algumas vezes os caracteres da chronicidade assumem momentaneamente uma certa agudeza.

Os vesicatorios ou sedenhos em differentes pontos do abdomen são applicados vantajosamente para remediar o estado morbido de que tratamos. Importa empregar uma ou outra vez beberagens tonicas amargas, ou o sal commum de mistura com a ração. Administram-se clysteres emollientes para combater a prisão de ventre. Dá-se agua com farinha e alimentos leves ; trazem-se os animaes bem limpos, e fazem-se passear regularmente.

J. M. Teixeira.

Relatorio ácerca das doenças pecuarias que se manifestaram no districto de Beja, durante o anno que findou em 30 de setembro de 1863.

As circumstancias climatericas, existentes em qualquer localidade, tem muita influencia no temperamento e constituição dos animaes que n'ella vivem e não a tem menor no apparecimento de algumas doenças e no caracter d'estas.

Esta influencia do clima, que ainda é apreciavel nas localidades aonde os agricultores, em virtude dos melhoramentos que introduziram nas suas propriedades e dos methodos que seguem na creação e manutenção de seus gados, conseguiram em parte neutralisal-a, n'este districto, devido ao atraso das industrias agricola e pecuaria, é muito notavel e occasiona graves damnos.

Esta grande parte do Alemtejo, da qual a area mede na sua maior extensão de norte a sul 106 kilometros e na de leste a oeste 123, tem alguns concelhos aonde se encontram grandes accidentes de terreno, mas a maior parte do espaço que encerra não é muito accidentado.

Nas pequenas depressões do terreno, os solos são quasi geralmente argilosos, argilo-calcareos ou argilo-siliciosos, e vêem-se regatos ou arroios formados pelas aguas das chuvas que obedecendo á gravitação affluem aos sitios mais baixos das superficies que encontram depois do solo estar muito embebido e não lhes dar accesso para as camadas inferiores em virtude da sua natureza ou da do subsolo.

Nas grandes depressões vêem-se ribeiros, resultado da confluencia dos regatos e tanto n'estes como n'aquelles, durante o verão e algumas vezes no outono, encontra-se agua estagnada em grande ou pequena quantidade mas prejudicial á saude dos gados que são apascentados nas suas proximidades, não só pelos effluvios que exhala, mas porque os animaes a bebem.

Digitized by Google

Os terrenos, pela sua natureza, tambem figuram de um modo importante na etiologia de muitas doenças que grassam n'este districto.

A temperatura no estio é muito alta, mas n'esta epocha é quando se apresenta com mais uniformidade; durante as outras estações ordinariamente é muito irregular.

As pastagens em geral não são abundantes em herva, quasi sempre esta nasce tarde e cresce pouco, principalmente quando o inverno é muito secco.

O regimen a que os gados são submettidos póde neutralisar, em parte, ou favorecer a acção d'estas influencias que reinam no clima; em quasi todas as especies pecuarias d'este districto dá-se esta segunda circumstancia.

Aqui para cada especie pecuaria se adoptou um regimen differente e n'algumas herdades, segundo os serviços que os animaes d'uma mesma especie fazem, assim são tratados de um ou outro modo; mas todos estes methodos de tratamento teem graves defeitos e n'alguns os cuidados hygienicos são totalmente despresados.

A alimentação, assumpto dos mais serios cuidados que os creadores e possuidores de gado devem ter, é muitas vezes objecto de que poucos curam; os rebanhos são assolados pela fome quando ha escassez de pasto; e quando este é abundante os animaes tomam um estado que os predispõem a contrahir doenças que muitas vezes grassam fazendo grandes damnos.

Muitos agricultores deste districto, talvez por reconhecerem a necessidade de estrumar as terras, como Jacques Bujault quando disse. « *Ce n'est pas la terre que l'on cultive qui produit, mais celle l'on fume* » teem muito gado, para este fim: mas não tratam de o alimentar convenientemente para poderem d'elle obter uma boa producção não só no que respeita a outros productos mas ainda em estrume. Esta necessidade que o mesmo Bujault exprimiu do seguinte modo « *Si tu veux du blé fait de s prês* » geralmente aqui não a consideram; e d'esta grave falta resultam muitas perdas para os agricultores e para o paiz.

O tempo, aqui, regula o estado sanitario dos gados e differentes producções vegetaes, como a producção cereal. Tanto em algumas culturas como em certas especies pecuarias muitas vezes apparecem grandes transtornos causados pelas intemperies atmospherica; nas culturas devidos aos terrenos não terem sido convenientemente beneficiados; nos gados devidos á falta de abrigos e aos animaes não serem alimentados e tratados de um modo conveniente.

Durante o anno a que n'este relatorio nos referimos não se manifestaram com o caracter enzootico certas doenças graves que muitas vezes aqui tem grassado enzooticamente e até mesmo tomando uma extensão epizootica, taes são as affecções carbunculosas.

A cachexia aquosa do gado lanigero foi a doença que occasionou maiores damnos.

Com respeito a outras doenças vamos aqui relatar o que observámos e o que podémos apurar dos esclarecimentos que officiosamente nos forneceram, tratando de cada especie pecuaria em separado e dizendo alguma coisa ácerca dos regimens adoptados neste districto para cada especie.

GADOS CAVALLAR E MUAR

Neste districto ha poucas manadas destes animaes, mas quasi todos os lavradores teem uma ou mais egoas que ordinariamente são destinadas para a producção de gado muar.

As egoas de creação e as crias muares ou cavallares são ordinariamente submettidas ao regimen mixto. A alimentação supplementar que dão a este gado nas epochas de escassez de pasto é composta de palha, alguma porção de aveia ou de cevada.

Ha um estabulo aonde o gado se recolhe de noite, o qual como a maior parte dos deste districto, reune poucas condições hygienicas.

As manadas d'egoas dos grandes creadores vivem entregues ao regimen pastoril.

Os animaes empregados nos serviços de sella, tiro ou carga, ou nos trabalhos agricolas, vivem sujeitos ao regimen de estabulação. A alimentação é ordinariamente palha de trigo e aveia, cevada ou fava. A palha em quasi todas as herdades é muito cortada e recolhida com grande quantidade de moinha e alguma terra da eira. As rações são ordinariamente em quantidade sufficiente e de bom grão.

O maior numero de doenças que o gado

Digitized by Google

muar e cavallar aqui apresentam são do dominio da pathologia externa.

As doenças que nestes animaes grassaram foram em geral pouco graves e occasionaram pequenas perdas.

Deram-se alguns casos de affecções do apparelho respiratorio, principalmente quando reinavam alternativas de temperatura; entre estas doenças as mais frequentes foram anginas, bronchites e corysas benignas que não offereceram particularidades que mereçam ser mencionadas.

Algumas doenças dos apparelhos digestivo e ourinario se manifestaram; as que mais frequentemente apparecem no gado cavallar e muar de trabalho são as seguintes.

Enterite aguda.— Esta doença manifestou-se durante o verão em cavalgaduras muares empregadas na debulha: frequentemente ella apparece no gado empregado neste serviço. Cremos em que os fatigantes trabalhos a que sujeitam os animaes —a insolação e os ardentes calores do estio—o grão novo que comem na eira em quantidade excessiva, são as causas que mais influem para que tal doença se manifeste em muitos individuos.

Entre os casos que ordinariamente se dão, alguns são passageiros outros offerecem gravidade; durante este anno quasi todos foram pouco graves.

Nos symptomas que temos observado em casos desta doença, não encontrámos particularidades notaveis.

A duração da doença era de cinco a sete dias e n'alguns casos menos, principalmente se o doente era sujeito a um tratamento conveniente desde que manifestava os primeiros symptomas.

O tratamento que temos empregado com mais vantagens para combater esta entrerite é o seguinte — sangria— gargarismos d'agua acidulada — crysteis emollientes—e internamente em belida, agua branqueada com farinha, tendo em dissolução algumas onças de sulphato de sóda; este tratamento, excepto a sangria, repetido por espaço de tres dias, tem sido o sufficiente para debellar a doença nos casos mais vulgares.

Nos doentes tratados por charlatães, ordinariamente a enfermidade tinha uma terminação fatal em virtude do tratamento excitante que elles empregam para combater todas as doenças em que as colicas se apresentam.

Entero-nephrite. — É esta uma das doenças mais graves que se manifesta aqui no gado cavallar e muar; apparece em differentes epochas, mas no verão é ordinariamente quando se vêem mais casos desta doença.

Os animaes que apresentam esta affecção são os que estão sujeitos ao regimen d'estabulação.

Alguns criados que trabalham com gado muar e deste tratam nas noites de verão, e nas horas de descanço, quando são empregados no serviço de lavoura, deixam os animaes pastar por espaço de algumas horas.

O gado que não vive entregue ao regimen pastoril facilmente se envenena quando pasta em terrenos aonde existem plantas nocivas; é bem sabido, que a estes o instincto conservador não os gnia tão sabiamente na escolha das plantas uteis e na rejeição das lethaes como ao que vae quotidianamente a pastagem ou nella vive.

É ás plantas nocivas que os animaes comem nos terrenos aonde os deixam pastar, que attribuimos o apparecimento de alguns casos de entero-nephrite, os quaes são ordinariamente fataes.

Congestão intestinal.— Esta doença frequentemente apparece no gado muar e cavallar deste districto.

Na etiologia desta doença, além das causas que dissemos influirem aqui no apparecimento da enterite aguda, figuram outras taes como as indigestões, suppressões de transpiração, a agua salobra dos poços, um trabalho activo logo depois dos animaes acabarem de comer a ração, e a herva molhada ou coberta de geada.

No que respeita á symptomatologia, observamos que no maior numero de casos as colicas violentas promovidas por esta doença não eram continuas; os movimentos desordenados, a agitação, suores copiosos, respiração accelerada e outros symptomas que em todas as localidades n'esta doença appparecem, aqui os temos visto.

Na maioria dos casos que temos tratado a duração da congestão intestinal é de 6 a 12 horas. Differentes tratamentos temos empregado, principalmente porque nem sempre achamos á nossa disposição os medicamentos a que desejamos recorrer; mas a sangria, fricções seccas, alguns crysteis emollientes e preparações camphoradas ou opiadas pela bocca, é o que

Digitized by Google

temos empregado mais frequentemente com feliz resultado.

Os charlatães, sem terem conhecimento do que Lafosse disse contra a sangria no tratamento desta doença, nem intenção de respeitarem as opiniões que Vatel, Renault, Delafond e outros therapeutistas emittiram a esse respeito, recorrem á sangria, e quando felizmente não se lembram de algum tratamento interno, e se limitam a fazer fricções seccas e a ministrar algum crystel, succede triumpharem.

GADO BOVINO

Ha neste districto muitos individuos da especie bovina empregados no serviço da agricultura, e algumas manadas de vaccas de creação. As vaccas e os filhos, em quanto não estão aptos para trabalhar, vivem ordinariamente entregues ao regimen pastoril. O gado de trabalho, em quasi todas as herdades é submettido a um regimen no qual o estabulo é unicamente destinado para os bois n'elle tomarem a alimentação supplementar, que lhe dão nas epochas em que as pastagens estão demasiadamente magras e o gado trabalha muito. Quasi todos estes estabulos são pequenos para o numero de cabeças que n'elles introduzem, e teem poucas aberturas; alguns unicamente tem uma porta. O alimento que no estabulo comem como ração supplementar é palha de gramineas ou de leguminosas; ao gado mais magro alguns agricultores mandam dar feno d'aveia, aveia em grão, cevada, chicharos, ou ainda outros legumes.

De noite recolhe-se o gado no estabulo para comer o alimento que lhe distribuem, e ali permanece pouco mais ou menos tres ou quatro horas; passado este tempo o boieiro os faz sair para o campo, mesmo dado o caso de chover ou fazer muito frio.

Á transição subita de um ambiente muito quente, como é o do estabulo quando está cheio de gado, para outro demasiadamente frio como é o do campo nas noites tempestuosas do inverno, e naquellas em que um vento rijo e frio sopra do nordeste, sujeitam repetidas vezes o gado bovino de trabalho, e a este inconveniente uso attribuimos o apparecimento de muitos casos de doenças do apparelho respiratorio que n'este gado aqui são frequentes taes como coryzas, anginas e bronchites.

Deram-se durante o anno a que nos referimos alguns casos de anginas e bronchites, mas estas doenças appareceram quasi sempre como complicações do coryza; d'esta doença temos aqui observado muitos casos e em virtude de ser frequente o seu apparecimento no gado bovino d'este districto, e de certas particularidades que n'ella temos notado, vamos dizer alguma coisa a seu respeito.

Coryza — Esta doença que differentes pathologistas veterinarios tratam pelas denominações seguintes: *catarrho nasal— catarrho simples—catarrho dos seios e das pontas— coryza simples e coryza gangrenosa*, apparece, como já dissemos, no gado bovino d'este districto, principalmente no que está sujeito ao regimen de que fallámos.

Entre as causas que influem no apparecimento d'esta doença temos como mais notaveis as seguintes: a insufficiente alimentação — a apascentação em pastagens baixas e humidas — as mudanças rapidas de temperatura — as vicissitudes atmospphericas — a insolação e as pancadas nos chavelhos.

Symptomas. — O doente não pasta, rumina pouco, afasta-se dos outros bois, dirige-se para os sitios aonde vê mato crescido ou arvores ali permanece deitado ou erguido esfregando a cabeça pelos objectos que encontra, e marcha vagarosamente. — A columna dorsal curva-se á menor pressão, olhos lacrimosos, palpebras humidas, conjuntiva avermelhada, os beiços engorgitados, quentes e seccos, pituitaria vermelha, ar expirado quente, chavelhos quentes na base, pulso duro e apressado, cabeça baixa, rangimento de dentes, excrementos não muito seccos, mas expulsados com difficuldade.

Estes symptomas muitas vezes permanecem por espaço de 3 ou 4 dias, depois um pequeno corrimento nasal apparece, e n'alguns casos o doente melhora, n'outros a doença progride, e então nota-se o seguinte: grande corrimento pelas ventas, de materias mucosas, primeiramente brancas e viscosas mais tarde amarelladas e com estrias de sangue, da bocca corre grande quantidade de baba aguacenta, locomoção difficil, os movimentos do pescoço e cabeça executam-se com difficuldade, a cabeça desviada da direcção natural e in-

Digitized by Google

clinada para um dos lados, os olhos perdem a transparencia, e algumas manchas se vêem na cornea, o doente tem quasi sempre a cabeça apoiada na manjadoura, inappetencia, o ventre retraido, ulcerações na pituitaria e em torno das ventas, tremores parciaes e contracções dos musculos do pescoço e das maxillas, magreza; alguns dias depois do apparecimento d'estes symptomas a baba e o corrimento nasal são fetidos, a inchação dos labios augmenta, ha difficuldade em respirar, apparecem ulcerações nos sitios da face por onde as lagrimas correm, cegueira completa, o corrimento nasal é em grande quantidade, o animal morre dentro em poucos dias.

Nos animaes magros, fracos, e que são apascentados em terrenos aonde o solo é humido, os primeiros symptomas passam desapercebidamente, e a doença ordinariamente caminha com tal rapidez que dentro em 4 ou 5 dias chega á sua terminação fatal; n'aquelles que estão fortes e nutridos e são apascentados em terrenos seccos quasi sempre o coryza é benigno, e os casos mais graves são devidos a complicações que no decurso da doença apparecem, taes como a angina, bronchite, pneumonia, e arachnite.

Algumas vezes a doença desapparece, mas o animal fica cego ou padecendo de uma abundante purgação por um ou ambos os ouvidos.

Tambem acontece em alguns casos os symptomas principaes do coryza deixarem de figurar, e permanecer por muitos dias e mesmo mezes a difficuldade nos movimentos do pescoço e da cabeça e o queixo inferior desviado para um dos lados e algumas vezes com movimentos poucos livres; este desvio do queixo n'alguns casos parece ser devido a uma forte contracção muscular, mas n'outros em que é bem visivel a falta de contractilidade dos musculos auriculares e orbito-palpebral de um dos lados da cabeça, a relaxação do masseter do mesmo lado é a causa do desvio de que fallamos.

Quando estas desordens não são o effeito de collecções purulentas ou serosas, e a mastigação e ruminação não são impossiveis, desapparecem no fim de pouco tempo, maś no caso contrario o animal ou morre em virtude de graves transtornos que depois sobreveem ou o marasmo e suas consequencias apparecem.

Autopsia. — Não temos feito grande numero de autopsias em rezes que morressem de coryza, mas naquellas que praticamos vimos o seguinte: ulcerações em differentes pontos da mucosa dos seios e na pituitaria, collecções de materia purulenta no interior das pontas e nos seios, as membranas cerebraes injectadas e a massa cerebal amollecida, algumas outras desordens no apparelho digestivo e no respiratorio, que attribuimos a complicações.

Tratamento — Differentes tratamentos temos empregado para combater esta doença, a sangria, fricções de vinagre quente ou agua sinapisada na columna dorsal e pescoço, vapores emollientes ás ventas: internamente infusões de plantas sudorificas, agua branqueada com farinha tendo em dissolução 4 a 6 onças de sulphato de sóda, ou o tartaro emetico na doze de 1 a 2 oitavas é o tratamento que nos casos pouco graves mais repetidas vezes temos empregado com vantagem. Mas nos casos em que o coryza apparece com mau caracter e em individuos fracos, então o tratamento a que temos recorrido è o seguinte: internamente as preparações em que o acetato d'amoniaco ou o tartaro emetico figuram como principaes medicamentos — externamente applicações de compressas embebidas em agua sedativa em torno da base das pontas, fumigações aromaticas, injecções ligeiramente estiticas pelas ventas, fricções irritantes no pescoço.

Ainda não recorremos á amputação dos chavelhos, porque nos casos de coryza que temos tratado tal operação não podia dar os resultados necessarios, n'uns era inutil em virtude do adiantamento da doença, n'outros porque não estava indicada.

Entre as doenças do apparelho digestivo uma que frequentemente aqui se manifesta é um estado morbido do estomago similhante áquelle que mr. Adenot [1] descreve com a denominação de *embaraço gastrico*; os symptomas que nos animaes bovinos que o apresentam temos observado são os seguintes: o doente está triste, tem pouco appetite, rumina pouco e vagarosamente, tem a bocca quente, constipação a conjuntiva amarellada.

Um pequeno tratamento remedeia esse padecimento; o que temos empregado n'estes casos é o seguinte: de manhã infusão

[1] Recueil de Medecine Veterinaire — 186 — pag. 1028.

Digitized by Google

de raiz de gencianna, á tarde, agua com farinha tendo em dissolução quatro a seis onças de sulphato de soda.

Attribuimos este padecimento ao uso alimentar da palha que contém muita moinha e terra.

Appareceram no gado bovino mais algumas doenças que não mencionamos por serem aqui pouco frequentes.

GADO OVINO

Grande numero de rebanhos de gado lanigero existe n'este districto; cada um ordinariamente não contém menos de 150 a 200 individuos e muitos teem ainda maior numero de cabeças.

O regimen aqui adoptado para este gado é o pastoril — por differentes vezes temos fallado ácerca d'este regimen e dos seus inconvenientes para o gado lanigero d'este districto.

Differentes doenças appareceram em individuos d'esta especie, mas com o caracter epizootico unicamente se manifestou a cachexia aquosa.

As bexigas invadiram alguns rebanhos, mas não mostraram muita gravidade nem occasionaram damnos consideraveis.

De baceira tambem alguns casos se deram; essa doença appareceu esporadicamente e em virtude d'esta circumstancia os damnos que occasionou foram pequenos.

A cachexia aquosa foi a doença, que causou maiores damnos; no relatorio que fizemos ácerca d'esta doença, mencionámos todas as particularidades que n'ella observámos.

GADO SUINO

A creação e ceva do gado suino são ramos importantes da industria pecuaria d'este districto.

Os individuos d'esta especie ordinariamente são aqui submettidos ao regimen mixto, e tratados com mais cuidado do que o gado lanigero principalmente no que respeita a alimentação.

Algumas doenças appareceram em individuos da especie suina, devidas á falta de cuidados hygienicos. A insalubridade dos estabulos, má qualidade das aguas dos bebedouros, e a apascentação, durante o verão em valles muito humidos, foram influencias que favoreceram o desenvolvimento de algumas doenças.

É frequente n'este districto os bacoros manifestarem os symptomas de catarrho das mucosas respiratorias, com engorgitamento da papada e formação de abcessos n'esta região. Muitas vezes esta doença passa desapercebidamente, mas quando se dão vicissitudes atmosphericas ou os animaes estão expostos ás influencias que mencionámos, então ella se manifesta claramente, e segundo a natureza dos agentes hygienicos, que rodeiam os doentes, assim estes ou apresentam os symptomas de enterite, ou os de pneumonias e bronchites agudas ou chronicas ou ainda os da angina gangrenosa.

Na maioria dos casos que se deram, durante o anno a que nos referimos, depois de desapparecer o estado febril e o engorgitamento da papada permaneceram por muito tempo os symptomas da bronchite chronica.

O tratamento que temos empregado com vantagem para combater esta doença é o seguinte: 3 oitavas de maná diluido em pequena quantidade d'agua, para ministrar pela bocca (com uma colher) uma vez por dia.

Essa simples medicação, a limpeza dos estabulos, lavagem do dorso com agua morna, alimentação conveniente, boa agua para o gado beber e o evitar-se a apascentação em terrenos demasiadamente humidos déram bom resultado no tratamento d'esta doença.

GADO CAPRINO

Muitos individuos d'esta especie existem n'este districto; n'alguns concelhos estes andam reunidos ao gado lanigero, n'outros vivem separados e constituem rebanhos.

O regimen pastoril em terrenos altos seccos e de mato é o adoptado aqui para este gado.

Differentes doenças appareceram n'estes animaes, mas as que mais frequentemente se deram, foram a baceira e a gafeira.

A gafeira invade muitas vezes os rebanhos d'este gado, que são apascentados nas pastagens do Campo d'Ourique, principalmente nas epochas em que ali ha escassez de pasto.

D'esta doença appareceram muitos casos durante a primavera e o inverno, e n'alguns rebanhos houve mortalidade consideravel.

De baceira tambem appareceram alguns

Digitized by Google

casos, mas não tivemos noticia de que esta grave doença occasionasse grandes estragos.

Na etiologia de muitas doenças que se manifestaram nos gados d'este districto figuram como circumstancias de muita ponderação as influencias climatericas, as vicissitudes atmosphericas que reinaram em certas epochas do anno, as praticas inconvenientes aqui adoptadas na manutenção dos gados, e ainda certas faltas e erros devidos á incuria e ignorancia dos conductores e pastores.

A natureza do solo é uma das influencias passageiras que mais contribue para o apparecimento de certas doenças graves que nos gados d'este districto ordinariamente grassam com o caracter epizootico e algumas vezes tomando uma extensão epizootica, taes são as affecções carbunculosas e a hematuria palustre.

Os terrenos argilosos argilo-calcareos e ainda os d'outras naturezas, mas de subsolo impermeavel quando teem mais perniciosa influencia é durante as epochas em que estando muito humidos uma alta temperatura os aquece; então a agua que elles reteem, em virtude da natureza do subsolo, tendo em dissolução detritos organicos que ali havia e que o calor fez decompor e entrar em fermentação, evapora-se e os detritos que teem em suspensão se espalham na atmosphera como effluvios ou emanações deleterias.

Felizmente o tempo não correu de modo que favorecesse o desenvolvimento d'esta terrivel influencia do solo; comtudo este pela sua hygroscopicidade ainda contribuiu para o apparecimento da cachexia aquosa e outras doenças de que fallámos.

As vicissitudes atmosphericas constantes de alternativas de temperatura abruptas e excessivas, occasionavam algumas affecções do apparelho respiratorio, mas os casos d'estas doenças seriam menos frequentes se os regimens e methodos de tratamento adoptados n'este districto não fossem tão deficientes no que respeita a cuidados hygienicos.

Algumas praticas que os lavradores seguem na manutenção dos gados das differentes especies pecuarias são inconvenientes, não só porque contribuem para o apparecimento e desenvolvimento de muitas doenças, mas porque aggravam os effeitos d'estas.

A cachexia aquosa do gado lanigero não appareceria tão frequentes vezes, não accommeteria tantos individuos nem occasionaria damnos como os que n'este anno fez, se o gado fosse convenientemente alimentado, pernoitasse abrigado das intemperies atmosphericas e não o apascentassem em valles demasiadamente humidos.

No gado bovino os casos de córyza seriam menos frequentes se os estabulos fossem espaçosos e o gado n'elles pernoitasse.

No gado suino as doenças de que fallámos seriam pouco frequentes e ordinariamente benignas se no regimen que adoptam para estes animaes tivessem em attenção certos cuidados hygienicos como a boa qualidade da agua para bebida, a limpeza dos estabulos, e não deixar o rebanho pernoitar nas noites de verão em valles muito humidos.

Para evitar o apparecimento d'algumas doenças pecuarias que grassam n'este districto e attenuar os effeitos d'outras, o meio de mais proficuo resultado é certamente a adopção de regimens adequados ás circumstancias agricolas das localidades, mas nos quaes os principios e preceitos hygienicos tendentes a neutralisar e attenuar os effeitos das influencias pathogenicas de que temos fallado, sejam tidos em sufficiente consideração.

Sem descermos ao exame minucioso de todas as faltas que se dão nos regimens de que fallámos, diremos que os maiores defeitos do regimen a que o gado lanigero está submettido são: a insufficiente alimentação durante o inverno e alguns mezes do outono, e a ameijoação dos rebanhos no redil, quando o tempo está invernoso; — as do regimen adoptado para o gado bovino de trabalho são: a pequena capacidade dos estabulos, os animaes ficarem durante a noite expostos ás intemperies atmosphericas, e a falta de alimento durante as epocas em que ha escassez de pasto porque a alimentação supplementar que lhes dão, principalmente em certos tempos de trabalho, é em quantidade insufficiente para poder supprir a falta de pasto; — no regimen mixto a que sujeitam o gado suino ha certas faltas de cuidados hygienicos taes como os estabulos não serem convenientemente limpos, e muitos terem pequena capacidade, e levarem o gado a beber a sitios aonde a agua é de má qualidade, etc.

Digitized by Google

Corrigir estes defeitos não é trabalho demasiadamente arduo.

O agricultor facilmente póde introduzir nas suas herdades certos melhoramentos importantes que influiriam beneficamente no estado sanitario dos seus gados e no progresso das industrias agricola e pecuaria, taes são: edificar estabulos nas pastagens destinadas para a apascentação do gado ovino durante o tempo invernoso, afim d'estes animaes terem aonde se abriguem de noite; tornar mais espaçosos os estabulos do gado bovino para que este gado n'elles possa pernoitar; construir bebedouros artificiaes e alimental-os com boa agua nas pastagens aonde os naturaes contêm agua estagnada e corrompida; recolher feno dos prados naturaes para alimentar os gados nas épocas de escassez de pasto, ou para este mesmo fim submetter algumas porções de terra a culturas forraginosas, taes como as de plantas pratenses ou as de raizes e tuberculos, aproveitando-se para tal effeito alguns terrenos baixos e humidos que unicamente são utilisados como pascigos e que teem perniciosa influencia na saude dos gados que n'elles são apascentados.

Estas culturas tendo certa extensão pódem produzir sufficiente quantidade de forragens não só para servir de alimentação supplementar para o gado lanigero, mas para manter o gado bovino no regimen de estabulação permanente e auxiliar tambem a manutenção do gado suino.

Como poderemos contribuir para que estes melhoramentos se realisem? Aconselhando os agricultores, dizendo-lhes as vantagens que d'estes melhoramentos pódem tirar, e mostrando-lhes os inconvenientes que resultam de algumas praticas que adoptam no regimen de seus gados?

É o que fazemos sempre que a occasião nos é propicia, mas não fiamos que os resultados saiam á medida de nossos desejos.

Intendencia pecuaria do districto de Beja, 4 de fevereiro de 1864.—O intendente de pecuaria, *Gualdino Augusto Gagliardini*.

CHRONICA AGRICOLA

(LISBOA 5 DE MAIO)

Em logar competente publicamos uma curiosa noticia ácerca da cultura do linho canamo, na Villariça, que nos enviou o nosso estimavel amigo, o sr. visconde de Villa-Maior.

Espontaneamente retirado da vida publica, para a sua casa de Moncorvo, levou comsigo o sr. visconde, aquella entranhada solicitude pelo progresso das nossas industrias, a qual sempre elle manifestou, e poz em acção durante o exercicio do magisterio, em que tanto se distinguiu.

É, sem duvida curiosa e importante a noticia, porque a cultura do canamo é uma das que entre nós affiança resultados seguros e vantajosos. Teve ella já em Portugal grande florecimento, maximamente nos campos de Coimbra. Quando nós fomos a primeira potencia maritima do mundo, as nossas poderosas armadas demandavam, para velas, cabos e outros aprestos, avultadas quantidades de linho. Era o paiz que lh'as fornecia. Hoje póde ainda a producção do canamo constituir uma cultura industrial muito vantajosa, porque temos muitos terrenos, para ella assás caroaveis. Além de que a variação das culturas, tanto para dar folgança ás terras, como para precaver as eventualidades das intemperies, que nem sempre damnificam todas as plantas, é um dos mais sabios preceitos da economia rural.

Communicou-nos tambem o sr. visconde de Villa-Maior, que o insecto destruidor das searas do centeio começa ali a fazer os seus estragos, mas por emquanto, em pequena escala. Os favaes tambem são, por algumas localidades, accommettidos do pulgão, e com tal força, que para não perderem tudo, alguns lavradores os tem ceifado em verde. Esta praga dos insectos damninhos caracterisa o corrente anno agricola, aliás tão presagioso, para os mais importantes fructos da terra.

Folgamos muito de encontrar na Revista Scientifica da *Gazeta de Portugal*, algumas observações muito judiciosas, e desgraçadamente verdadeiras, ácerca do atrasamento da nossa agricultura. Folgamos, porque a voz da *Gazeta de Portugal* ouve-se muito longe, e mais se ouvirá, se continuar a ser collaborada, por pennas tão bem cortadas, como as do sr. A. Ozorio de Vasconcellos. Porém o principal motivo da nossa satisfação ainda é outro, e vamos declaral-o.

Diz o sr. Ozorio de Vasconcellos:

«É em muitos pontos este reino uma desoladora imagem do Sahará desolador.

Digitized by Google

Quem percorre o Alemtejo, sente confranger-se o coração ao contemplar aquelles plainos aridos, resequidos, sem uma sombra, que resguarde o viajante dos calores caniculares, sem uma casinha pendurada á borda do ribeiro. Só ao longe, por entre o pardo da atmosphera afogueada, no meio de vapores, que se levantam do chão, se divisa o tardo e erradio pegureiro, esqualida victima das maleitas, que o vergam.»

«Affigura-se então que aquelles campos são malditos; que nunca ali entrou relha de arado, nem gume de enxada, que nunca ali repançou ansinho, nem se ouviu o fragor do mangoal, fendendo os ares.»

Este quadro, traçado com as mais vivas côres, representa fielmente o estado lamentoso do nosso Alemtejo. Mas o maior mal está em nós termos mais de um Alemtejo; pois que outra coisa não é a imprensa periodica em Portugal, se não um Sahara da agricultura, uns plainos aridos, e resequidos, onde não brota uma idéa, que a alente, um pensamento, que a esclareça, um brado que a defenda! As palavras do sr. Osorio de Vasconcellos são purissimo arroio a resvalar pelos desertos da imprensa, em que a nossa agricultura é o pegureiro, que se divisa ao longe, tardo, e erradio. Muito desgosto seria o nosso, se aquelle arroio viesse a seccar.

Celebrou-se o contracto provisorio, que já foi submettido ás camaras legislativas, para a definitiva concessão dos caminhos de ferro, que devem completar a rede do sul do reino. Assim fica aquella importante região do paiz dotada do seu systema de vias ferreas.

Não se oppõe o nosso voto a nenhum melhoramento; todavia entendemos, que as provincias do norte não devem ficar no esquecimento. Esperamos da illustrada rectidão do sr. ministro das obras publicas, que destinará a maior parte dos meios, postos á sua disposição no corrente anno economico, ás estradas de Traz-os-Montes.

Sabemos que se tem apresentado ao governo algumas propostas de capitalistas estrangeiros, para estabelecimento de colonias no Alemtejo. Esta provincia offerece ampla margem para emprezas d'esta ordem.

Ha dias chegaram a Lisboa, de Vianna do Castello, setenta e tantos barris de vinho verde, para d'aqui se expedirem para o Brazil, porque pela barra do Porto não é permittida exportação de vinhos, que não sejam do Douro!

Basta referir o facto, não é preciso commental-o.

Começa em França a propagar-se uma nova planta forraginosa muito apreciavel, segundo o testemunho dos que a cultivam; é uma graminea do genero bromus (*bromus Schraderi*).

Em Inglaterra está uma commissão encarregada de promover uma subscripção, para se offerecer ao distincto rendeiro, *Fisher Hobbs*, uma baixela de prata, como testemunho de reconhecimento publico, pelos serviços por elle prestados á agricultura. Cá os nossos lavradores entendem, com honrosas excepções, que o meio mais efficaz de promover os melhoramentos agricolas é impedir que se abram os portos aos cereaes estrangeiros.

A exposição da *Sociedade real de agricultura*, da Inglaterra, deverá este anno realisar-se em Newcastle. Ha bem fundadas esperanças, de que seja uma solemnidade, em tudo superior a quantas se tem effectuado por intervenção d'aquella sociedade.

O unico collegio, ou instituto de agricultura, que existe na Inglaterra, está fundado em Cirencester. Ha tempos, que uma desintelligencia, entre os directores e os professores, causou a suspensão das funcções d'aquelle notavel estabelecimento, que novamente se abriu no corrente anno lectivo. O programma do respectivo curso comprehende as seguintes materias, lecionadas por distinctos professores: — 1.ª *Drenagem;* 2.ª *Geologia;* 3.ª *Molestias contagiosas dos animaes, e meios preservativos, que contra ellas se devem empregar;* 4.ª *Historia da raça Durham;* 5.ª *Especies — ovina, bovina, porcina, e aves;* 6.ª *Economia leiteira;* 7.ª *Trabalhos agricolas;* 8.ª *Affolhamentos;* 9.ª *Arrendamentos e legislação ácerca da propriedade, e da agricultura em geral.*

Vê-se que ali os estudos são caracterisados por feições de immediata applicação ás coisas praticas.

A lavoira a vapor ganha, de dia para dia, novas victorias. O pachá do Egypto mandou comprar ás fabricas inglezas cem charruas a vapor dos systemas de Fowler, e de Howard.

O governo de Inglaterra acaba de offerecer ao pachá do Egypto uma collecção completa de raças ovinas, enviando-lh'as

Digitized by Google

acompanhadas de um pastor inglez, para as guardar.

R. DE MORAES SOARES.

FOLHETIM RURAL

João de Deus

HISTORIA DE UM ENGEITADO

Capitulo VII

Já desapparecera o inverno, e o mez de maio de 1806, vinha revestindo montes e valles com as lindas e floridas alcatifas da primavera. Era domingo, e o tio Aniceto e João de Deus, logo que ouviram missa, partiram para Outeiro-Secco, afim de verem os cachorrinhos que tinham ido para casa do sr. morgado Montalvão. A tia Hilaria Pires e a Jovita, que ella convidou, para ir na sua companhia, sairam tambem a espairecer pelos campos.

O dia estava tão bello, que mais não podia ser. O firmamento desdobrava o seu mais brilhante manto de azul celeste; o sol, correndo magestosamente o espaço, despedia para toda a parte os seus esplendidos raios de oiro; as veigas, recamadas de virentes searas de centeio, ondeavam como as aguas do mar, brandamente agitadas pelos benignos sopros do vento; nas arvores não viam os olhos senão flôres; e os cantos dos passarinhos eram hymnos harmoniosos da solemne festa, que a natureza todos os annos celebra em honra do seu Omnipotente Creador.

— Que bonito dia, tia Hilaria, observou a Jovita.

— Está um dia dos anjos, respondeu a tia Hilaria.

Dirigiram-se á sua horta, e como o calor apertava, sentaram-se á sombra de uma cerejeira que ali havia; e a Jovita não podia reprimir os suspiros, que de vez em quando accusavam a entranhada paixão, que dentro de si trazia. A tia Hilaria sabia perfeitamente os motivos que ella tinha para tanta melancolia, mas persuadia-se que era melhor distrahil-a, e não lhe avivar as feridas do coração, trazendo-lhe á lembrança o objecto das suas penas.

Aconteceu, que, em um arvoredo proximo, viera empoleirar-se um rouxinol, começando d'ali a ferir os ares com o mais terno e suave cantar. A tia Hilaria, notando que a rapariga estava cruelmente pungida pelos espinhos de saudosas lembranças, tentou arredal-a dos pensamentos em que estava embebida, e disse-lhe:

— Ó Jovita, ouves aquelle rouxinol que tão bem canta? Está-me lembrando uma cantiga que eu, quando era da tua edade, cantava muitas vezes. É assim, ouve:

O rouxinol está cantando,
Que tem a dama no ninho,
Olhae, como é constante
O amor de um passarinho.

— É muito linda, respondeu a Jovita.

Mas a este tempo rebentaram-lhe as lagrimas, rolando-lhe pelas faces como perolas, que se estavam desatando de um fio.

A tia Hilaria, como boa amiga que d'ella era, vendo correr-lhe as lagrimas, não pôde ficar indifferente, e acudiu logo com as palavras de conforto, que julgou mais acertadas n'aquelle momento.

— Olha, Jovita, consolar os tristes é uma obra de misericordia; tu não deixas de ter alguma razão, mas o mal não é tão grande, como tu o queres fazer. És bem desanimada!... É que tu não sabes o que são trabalhos e desgostos da vida.

— Ah! tia Hilaria, se vosmecê soubesse o que eu tenho soffrido, ha cinco mezes, se podesse fazer idéa das magoas que me tem atormentado o meu coração, e se eu lhe contasse os motivos que tenho, para não ter um momento de socego!... Mas vosmecê é a minha mais sincera amiga, tenha paciencia em me ouvir; se não desabafo estas magoas que commigo trago, falta-me o ar e a luz...

Havia mais de dois annos, que eu queria bem ao Henrique; o amor que eu lhe tinha parece que nascera commigo Quando ás vezes nos encontravamos sós, elle fazia-se muito encarnado, e a mim creio que me acontecia o mesmo. Um dia ouvi eu dizer que o pae de Henrique o queria embarcar para o Brazil, e que para isso o mandára ensinar a ler e escrever. Quando me deram esta má nova, senti um grande estremecimento em todo o corpo, e fiquei sem saber onde estava. Fui para casa, escondi-me de minha tia e chorei um rio de lagrimas. No dia seguinte, estava eu a estender a roupa, que tinha ido lavar, e elle veio ter commigo, e mal chegou junto de mim disse-me:

Digitized by Google

— Jovita, eu ainda te não descobri o meu coração, mas agora não posso por mais tempo guardar silencio... Ouve com attenção o que eu vou dizer-te...

Eu, mal lhe ouvi estas palavras, fiquei assombrada, como se um raio abrisse a terra diante de mim!

— Jovita, continuou elle, meu pae andava teimoso em querer mandar-me para o Brazil, mas eu hontem declarei-lhe os meus sentimentos d'este modo: Meu pae eu desde que tenho uso de razão, entendi que o primeiro dever era ser seu filho muito obediente, e fazer-lhe sempre a sua vontade; mas eu não sinto inclinação para embarcar; vosmecê já está edoso, e se eu fôr para o Brazil, e se me enriquecer o proveito será só para mim, e não para meu pae; eu não desejo tal riqueza, e por isso peço-lhe pelo amor que vosmecê me tem, que me não obrigue a ir contra minha vontade. Quando lhe acabei de dizer isto, deitei-me de joelhos diante d'elle com as mãos erguidas.

Eu, tia Hilaria, mal percebia o que o Henrique estava a contar, porque tinha os sentidos quasi perdidos.

— E meu pae, proseguiu elle, disse-me então: levanta-te, Henrique. Levantei-me, e elle perguntou-me: então que modo de vida queres ter? Eu, meu pae, respondi logo, quero ser militar...

— É uma vida de honra servir o rei, mas fortuna não é; serás pois militar, e eu te deito a minha benção, para que Deus Nosso Senhor te faça feliz.

Olhe, tia Hilaria, quando o Henrique acabou de fallar parece que senti estalar uma cinta de ferro, que me apertava o coração. Depois principiou elle outra vez a fallar, e disse-me:

— Já vês, Jovita, que eu vou assentar praça, e assim como fiz aquella declaração a meu pae, tambem devo fazer-te outra a ti: eu amo-te mais do que á minha vida, nunca puz os meus olhos em mais ninguem, senão em ti nunca os meus pensamentos vão para outro logar, senão para aquelle onde tu estás; quando estou ausente de ti, é na minha idéa que tu me acompanhas, quando adormeço vejo-te nos meus sonhos... E tu Jovita?

— Eu não sabia o que lhe havia de responder, e por isso fiquei calada; porém elle ia perdendo a côr, e os olhos pareciam que se lhe abrasavam em fogo. Eu vi-o n'aquella afflicção, e comecei a chorar, até que elle me disse com a voz a tremer:

— Jovita, Jovita, por quem choras essas lagrimas?

— Por ti, por ti, Henrique.

— Elle então tirou o chapéo, e esfregou a cabeça; o rosto começou a serenar-se-lhe, e depois disse-me:

— Olha Jovita, tu has de ter ouvido, que as rolas não tem senão uns amores, e é verdade; se algum do par falta, ou seja o macho, ou seja a femea, o que sobrevive fica em triste viuvez até á morte.

— N'este momento chegou minha tia, e a nossa conversa não poude continuar. Antes, e depois d'isto acontecer, o José Manuel, filho do Christino da Aboboleira, aproveitava todas as occasiões para me cortejar. A gente não deve ter más palavras para ninguem, mas eu bem lhe dava a entender, que não presava as suas finezas. Na festa de N. Senhora da Azinheira, em Outeiro-Sêcco, offereceu-me elle um lenço de doces, e eu não quiz acceital-os; depois veio ter commigo o Henrique Ferreira, deu-me uns poucos de doces, e a esse acceitei-os. O outro que andava sempre com os olhos em mim, observou o que se passou com o Henrique. Desde esse dia, creio que ficou picado de ciumes, e por isso é que n'aquella noite o esperou, para lhe fazer mal.

— Ah! tia Hilaria, como não fiquei eu passada de susto e terror, quando n'essa mesma noite eu vi entrar pela porta da casa de minha tia, o Henrique, sem chapéo, com os cabellos hirtos, a vista afogueada, a côr do rosto perdida, os beiços sêccos! Deu dois passos para dentro da porta e depois chamou:

— Jovita, Jovita, onde estás Jovita?

— Eu acudi logo e minha tia; elle atirou para o lado com o estadulho cheio de sangue, e pegando-me nas mãos, disse-me:

— O crime que acabo de commetter não me deshonra; indigno de ti seria eu, se me deixasse insultar covardemente... Posso contar com o teu amor?

— Eu ainda pude responder-lhe que podia. Apertou-me ao peito e a este tempo cahi eu, sem sentidos, no chão... e nunca mais o vi, nem d'elle tive noticias...

— Pobre rapariga! exclamou a tia Hilaria, vendo que ella se banhava em lagrimas.

Repara, Jovita, continuou a velha, enternecida; tu não sabes quem te deu o ser... A tua infelicidade principiou no mo-

Digitized by Google

mento em que abriste os olhos á luz do mundo! Os teus primeiros amores não são mais ditosos do que o teu nascimento... Mas olha, Jovita, Deus é infinitamente bom, e não ha de permittir, que tu sejas sempre infeliz; continua a ser boa e virtuosa aos olhos de Deus, que elle não te ha de desamparar; pede-lhe nas tuas orações, que te cubra com o manto da sua divina graça; e não percas a esperança, que ainda te restam muitos dias para viver, e muito tempo para seres bem aventurada.

Quando a tia Hilaria ia a continuar, ouviu-se o estampido de um tiro, e quasi ao mesmo tempo veio uma rola cair morta aos pés de Jovita. Esta assim que a viu soltou um grito, e ficou pallida e convulsa, exclamando:

— Ai de mim! uma rolinha morta!...

A tia Hilaria, querendo suffocar os tristes presentimentos, que aquella casualidade podia despertar no coração da sua amiga, atalhou logo:

— É verdade é uma rolinha; e levantando-a do chão, disse: toma leva-a para o Joãosinho, que fica a pular de contente.

A Jovita pegou na rola, e dizendo a tia Hilaria que eram horas de ir tratar do jantar, sairam da horta, e mal tinham dado meia duzia de passos, eis que assoma o José Manuel, filho do Christino da Aboboleira, que ha muito tempo se achava restabelecido do ferimento que o Henrique Ferreira lhe havia feito. Fôra elle o que atirára á rola, que recebendo um grão de chumbo na cabeça, começou a elevar-se ou a *encastellar*, como dizem os caçadores, e depois precipitou-se rapidamente morta aos pés da Jovita. José Manuel, que a vira cair para aquelle sitio, ia procural-a. Encontrando-a na mão da Jovita ficou perplexo, sem saber o que havia de fazer, nem dizer. A tia Hilaria e a Jovita ficaram immoveis e attonitas, mal avistaram diante de si aquelle mancebo. A Jovita no maior auge de perturbação, perguntou á tia Hilaria que havia de fazer á rola; porém ella extremamente embaraçada não lhe deu resposta. O mancebo approximou-se d'ellas, fez-lhe os seus cumprimentos, e depois accrescentou:

— Ora ainda bem, que a rola foi cair a tão boa mão: a pena que eu tenho é que não fosse uma duzia d'ellas.

Esta fineza do mancebo augmentou o enleio de ambas. Jovita fazia-se de mil côres, e a tia Hilaria Pires não atinava com uma palavra conveniente para poder escapar-se d'aquella situação quasi angustiosa.

— Ora as senhoras, continuou José Manuel parece que ficaram atemorisadas com o tiro, porém como o perigo já passou, não ha motivo para se inquietarem, a não ser com a minha presença; mas n'esse caso retiro-me.

— A sua presença não nos incommoda, redarguiu a tia Hilaria, é que nós temos muita pressa, porque o meu Aniceto está a chegar de fóra, e eu nem ao menos ainda accendi o lume para lhe fazer o jantar.

A Jovita reanimou-se um pouco, com a saida que a tia Hilaria abrira e accrescentou:

— Eu apanhei a rola, com tenção de a dar ao caçador, quem quer que elle fosse, e como é vosmecê ahi a tem.

— Deus me livre de a acceitar, retorquiu o mancebo, isso não faço eu por modo nenhum.

Esta recusa collocou as duas ainda em maior anciedade. A Jovita tinha estendido o braço para lhe dar a rola, mas elle havia recuado, para não a receber. Para leval-a mal, para atirar com ella peior, era o que Jovita reflectia comsigo, conservando o braço estendido, e a rola pendurada pelas pernas. D'este aperto foram ellas salvas por um cão, que approximando-se, lançou a bocca á rola, e com ella se escapou.

O mancebo retirou-se, fazendo bruscamente a sua despedida, e ellas partiram d'ali, maldizendo a hora em que sairam de casa.

A um dos lados da casa do tio Aniceto, voltado ao sul, corria a estrada principal da povoação; e junto da parede d'esse lado, vegetavam duas vigorosas videiras, que formavam um parreiral, debaixo do qual passava a estrada. Encostados á parede estavam collocados uns toscos assentos de pedra. Era ali, á sombra da parreira, que nas horas calmosas do verão, e mormente nos dias santificados, se reuniam os magnates da aldeia, entretendo-se em conversações, proprias da sua condição. Chamavam os da terra a este local a Fonte Velha por haver perto d'elle uma antiga fonte.

Seriam onze horas da manhã, quando o tio Aniceto e João de Deus chegavam de Outeiro-Secco. O pequeno subiu logo

Digitized by Google

para casa a fazer as suas festas á tia Hilaria, e o tio Aniceto encontrando debaixo da sua parreira alguns visinhos, com elles travou conversa, até que o chamassem para jantar.

Entre os visinhos estava Bento do Rio, e um outro, que era alferes das ordenanças, lavrador chão, e abonado, e tido em conta de homem prudente, e bem fallado; porque andara com a *Arte da Grammatica* debaixo do braço, estudando para padre, o que não levou a effeito, por haver sido recrutado em 1762, quando se formou o regimento novo de cavallaria de Chaves, no qual chegou ao posto de 1.º sargento. Era pois o sr. alferes Francisco Machado, um dos moradores mais respeitados d'aquelle logar, e dos circumvisinhos.

Estava referindo o tio Aniceto como fôra a Outeiro-Secco, e do que vira em casa do sr. morgado, José Antonio Ferreira de Montalvão, tenente coronel de cavallaria.

—Que lindos cavallos e potros tem o sr. morgado! dizia o tio Aniceto. Nem em toda a provincia de Tras-os-Montes ha quem entenda tanto de cavallos, e quem os saiba estimar como elle; só lhe falta pôl-os comsigo á mesa!

—Pois cantés! observou o Bento do Rio, elle tambem não trata de outra coisa, e tem bem que lhe dar a comer.

—Pois ahi é que está o segredo, atalhou o alferes, quem quizer ter bons cavallos hade tratal-os bem, porque ainda que as raças sejam finas, faltando-lhes com o penso, e com a limpeza, fazem-se uns sendeiros.

—Emquanto á raça, tornou o tio Aniceto, esteve o sr. morgado a dizer que os quatro potros que lá tem agora, não podem ser melhores.

—A mim já me passou da idéa o que elle esteve a dizer a respeito de raças, que se conhecem pelas marcas. Ora deixem-me chamar pelo pequeno, que a esse parece-me que lhe ficou tudo na cabeça. Uma creança que mais tome sentido nas coisas!

—Olhe, sr. alferes, acrescentou o Bento do Rio, ainda não ha quatro mezes completos que vae á escola, e já lê com um desembaraço que faz pasmar!

—Na verdade, replicou o alferes, é uma creança interessante.

—O tio Aniceto chamou-o, e dizendo-lhe que contasse o que o sr. morgado referira a respeito das raças dos potros, João de Deus fez a seguinte narração:

—O potro ruço tinha na perna esquerda um A e R pegados, disse o sr. morgado que era de raça hespanhola, e que aquellas duas letras queriam dizer *Arrearola*. —O potro baio tinha tambem na perna direita uma cabrinha pintada, e disse o sr. morgado que a cabrinha significava a raça hespanhola *Cabreira*.— O potro castanho tinha na mesma perna uma campainha pintada, que significava a raça da *Cartuxa*, que era um convento de frades da Hespanha.—O outro potro preto, esse tinha a marca na perna direita, e era um A e um R com uma corôa real por cima das letras, e disse o sr. morgado que significava *Alter-Real*.

Concluida a sua narração deitou a correr outra vez para casa. Os circumstantes ficaram maravilhados da esperteza do pequeno, e o tio Aniceto não cabia em si pelo modo porque elle contara com tanta graça e exactidão o que ouvira ao sr. morgado.

—Eu heide ir, observou o alferes, um dia d'estes a Outeiro-Secco para ver os potros, e principalmente o de Alter. Como servi uns poucos de annos em cavallaria sempre fiquei com amor aos bons cavallos. O meu capitão era um fidalgo do Alemtejo; não ha dia que me não lembre aquelle homem; era tanto meu amigo, que não podia ser mais; para qualquer coisa, era logo chamado o sargento Machado; eu verdadeiramente é que commandava a companhia; o que eu dizia era o que se fazia. Nunca vi ninguem mais apaixonado por cavallos do que elle; nas suas conversas entrava sempre o marquez de Marialva, com quem tinha aprendido a *arte da picaria*. Muitas vezes me contou como El-Rei D. José mandara reformar a coudelaria de Alter, procurando cavallos e egoas em diversos reinos; vieram da Inglaterra, da Hollanda, de Napoles, da Hespanha, emfim de toda a parte onde os havia, que tivessem fama e nomeada. Dizia-me elle que fôra um cavallo creado na coudelaria de Alter que servira para modelo do cavallo em que está montado El-Rei D. José I na *Memoria do Terreiro do Paço*. Ora ahi tem porque eu desejo muito ir ver o tal potro de Alter. Agora não querem senão os cavallos hespanhoes; no meu tempo os melhores cavallos eram

Digitized by Google

os portuguezes; nas coudelarias de Bragança e Miranda creavam-se soberbos cavallos; hoje tudo vae em decadencia; pois talvez nos sejam bem precisos, e não tardará muito, porque, segundo outro dia ouvi dizer em Chaves, o Bonaparte já se fez acclamar imperador da França, e obrigou o Padre Santo de Roma a ir-lhe pôr a corôa na cabeça. Agora dizem que para fazer guerra aos inglezes quer vir conquistar a Hespanha e Portugal.

A palestra foi interrompida porque o tio Aniceto, apesar de gostar muito de ouvir os discursos do alferes, preferiu antes obedecer á voz do Joãosinho que o chamava para jantar.

Como dissemos, o João de Deus, logo que chegou de Outeiro-Secco, deixou o tio Aniceto a conversar com os seus visinhos e foi ter com a tia Hilaria, porque vinha anciozo para lhe relatar as coisas, que maior impressão lhe causaram em casa do sr. Morgado Montalvão. Mal tinha entrado a porta, e avistado a tia Hilaria, correu logo a ella, com mil alegrias, e abraçando-a, mesmo antes de lhe beijar a mão, não se pode conter, que não principiasse por lhe dar as melhores noticias do estado dos cachorrinhos.

—Lá vi, lá vi os cachorrinhos, estão tão gordos, e crescidos, que dá gosto vêl-os. Olhe, tia Hilaria, o cachorro chama-se *Raio*, e a cachorrinha *Granada*. Não são uns nomes bem bonitos? Olá se são. O sr. Morgado diz que hão de ser o terror dos lobos, em todo o valle de Chaves. Ai que cavallos elle tem! E os potros! Esteve a dizer as marcas de todos, e eu tomei tanto sentido no que elle dizia, que me ficou tudo na memoria. Olhe tia Hilaria o sr. Morgado estava na cavallariça ao pé dos cavallos, e dos potros; os cavallos são tão bem ensinados, que só lhes falta fallar. Quando nos despedimos d'elle, disse-nos: agora não se hão de ir embora, sem tomarem uma parva; e deu-nos trigo, queijo, e vinho. É verdade ó tia Hilaria, olhe já vi cerejas, quasi maduras, em uma cerejeira, que o sr. Morgado lá tem no seu quintal.

A tia Hilaria estava-se revendo no pequeno, pelo contentamento, que elle mostrava, e pela engraçada singeleza, com que contava as coisas.

Á tarde foi o tio Aniceto, e João de Deus examinar uns enxertos, que haviam feito na vinha, os quaes todos pegaram, e estavam muito bonitos. João de Deus pedia explicações de tudo, e o tio Aniceto via-se ás vezes embaraçado para lhe responder.

—Ó tio Aniceto, perguntou elle, para que é que vm.ce enxertou aquellas duas cepas, que estão encostadas á parede? As outras disse vm.ce, que as enxertava, por que se fizeram falsas, e davam cachos muito esganados, e com os bagos muito miudinhos; mas aquellas, que davam uvas tão grandes, não sei para que as cortou, e enxertou...

—Não sabes, respondeu o tio Aniceto, pois não tem muito que saber. Ora dize-me, João, as uvas, são todas da mesma casta? Não ha uvas melhores, e outras peiores? Pois assim como são as uvas, assim é o vinho; se as uvas forem de má casta, o vinho nunca pode sair bom. Além d'isto ha castas de videiras, que dão poucas uvas, e ha uvas que ainda que pareçam grandes, fundem pouco em vinho. E ainda ha mais, João: tu não tens reparado, que umas uvas amadurecem mais cedo, e outras mais tarde? Ora como as castas ruins, por qualquer motivo, occupam tanto logar na vinha, como as que são boas, e como o trabalho, e a despeza para as grangear é o mesmo, bem vês que seria uma parvoice, ou grande desleixo, não enxertar as castas ruins. Que te parece?

—A mim, tornou João de Deus, parece-me que vm.ce tem razão em tudo o que diz; e quando eu tiver, alguma vinha, não hei de deixar parar n'ella uma só cepa, que dê poucas uvas, que as dê ruins, ou que não amadureçam cedo.

—Ó João, observou o tio Aniceto, que grande trovoada nós vamos a ter!

A este tempo entrava, pela cancella da horta que entestava na vinha, o sr. vigario, que saira de casa, para dar o seu passeio.

O tio Aniceto, e João de Deus correram logo para elle, e festejaram respeitosamente a sua presença, como sempre costumavam fazer, quando o viam.

—E que lhe parece, sr. vigario, cá o sujeitinho, já me queria dar os seus quinãos, por eu ter cortado, e enxertado cepas, que davam bastantes uvas!

—Olha, João, disse o vigario, vou expor-te a respeito de vinha, um caso, para tu me explicares:

Conta um livro, que eu lá tenho em

Digitized by Google

casa, que houve um homem, que tinha duas filhas, sendo toda a sua fortuna uma unica vinha. Aconteceu casar a filha mais velha, e elle dividindo a vinha em tres partes eguaes, deu uma d'estas partes, em dote, á filha; mas apezar d'isso continuou elle a colher a mesma quantidade de vinho. Casou a segunda filha, e o pae deu-lhe, tambem em dote, outra terça parte da vinha, ficando elle sómente com uma terça parte; e assim mesmo não lhe diminuiu a colheita do vinho, continuando a recolher da terça parte da vinha, tanta quantidade como lhe produzia a vinha inteira. O que eu te pergunto é que faria aquelle homem para colher na terça parte da vinha, que lhe restou, tanto vinho, como lhe dava a vinha inteira. Anda, diz?

João de Deus ficou pensativo, e o vigario, e o tio Aniceto estavam suspensos á espera da resposta do pequeno, até que elle, como que recebendo uma inspiração repentina, respondeu, com muita animação.

Parece-me que já sei... Olhe sr. vigario, as terras do tio Aniceto dão tres vezes mais pão do que as outras, que lhe ficam ao pé; o tio Aniceto, e o sr. vigario bem sabem, porque isso é; e já o disseram, quando nós fomos ver as searas; é porque o tio Aniceto trata melhor as terras, do que o seu visinho.

O estampido de um trovão interrompeu a conversa, e, como a chuva estava imminente, deram-se pressa de voltar para casa. Á entrada da povoação recolheram-se debaixo da varanda de um visinho, porque a chuva não lhes deu tempo para mais.

Perto d'ali havia uma casa, em cuja cornija as andorinhas costumavam fazer o seu ninho, e João de Deus estava notando, como as andorinhas se abrigavam da tempestade junto do ninho. Na melhor occasião que teve, principiou a fazer as suas observações ácerca da habilidade, com que as andorinhas faziam os ninhos, e do amor, com que creavam os filhos; e por fim não se pode conter, que não fizesse umas perguntas, sobre certa materia, em que elle tinha suas duvidas, pelo que ouvia dizer contradictoriamente a uns e outros.

—Ó sr. vigario dizem que não é bom desfazer o ninho das andorinhas, e que entra desgraça na casa a quem faz essa maldade?

Eu assim o tenho ouvido, accrescentou o tio Aniceto, a meus paes, e já a meus avós; mas não me parece, que Deus, Nosso Senhor castigue a gente, por isso.

A esse respeito vou contar o que eu sei, respondeu o vigario. Quando eu me andava ordenando em Braga, era meu visinho um alfaiate, por alcunha o Tinta-fina. Em casa d'elle costumavam as andorinhas fazer seus ninhos. Um dia de manhã cedo, levantou-se da cama com grande furia, e com uma vara comprida desmanchou os ninhos, que então continham os ovos, que elle indignado, esmagou com os pés. Uma visinha que defronte morava presenciou o caso, e contou-o ás suas amigas. Passados mezes, o alfaiate deixou de trabalhar, pelo seu officio, foi despedido da casa, em que habitava, por não pagar a renda d'ella, e morreria de fome, se não fossem as esmolas, de que vivia.

Toda a visinhança attribuia a miseria, em que caira o Tinta-fina, ao ter elle destruido brutalmente os ninhos das inoffensivas andorinhas. Mas outra havia sido a verdadeira causa da sua desgraça. Deixara de trabalhar, entregando-se aos abominaveis vicios da embriaguez, e do jogo; recolhia-se a casa de madrugada, passando o dia, e a maior parte da noite nas tavernas. Logo que a manhã raiava, as andorinhas festejavam o astro do dia com o seu incessante chilrar, e elle uma vez porque as innocentes avesinhas lhe perturbavam o somno, foi-se desabridamente contra ellas. Mas seja, como fôr, a verdade é que a gente não deve sem necessidade fazer mal ás andorinhas, nem a nenhum vivente; é sempre a manifestação de indole perversa fazer mal aos animaes, que Deus creou para proveito nosso, e gloria de seu maravilhoso poder.

A trovoada, em vez de amainar, redobrara de força, e quando o vigario acabava o conto das andorinhas, apoz do pavoroso clarão de um relampago, rebombou tão grande trovão que todos tres cairam de joelhos, implorando misericordia do Todo-Poderoso, com as mais favorosas preces. Ao passar do perigo levantaram-se, e o vigario disse:

Semper timendus est Dominus, maxime dum tonat: quer isto dizer, ouve, João: *Sempre se deve temer Nosso Senhor, mas principalmente quando troveja.*

Digitized by Google

VARIEDADES

—

O algodão na Italia superior

Se fosse realmente possivel estabelecer, com certeza e precisão, os graus de temperatura necessarios para o bom desenvolvimento de uma planta, haveria um meio, bastante facil, para julgar a respeito da possibilidade de cultivar, em um dado clima, uma especie exotica qualquer. Porém, além de não se poder calcular a acção do calorico, separadamente, pois que os effeitos d'este, sobre a vegetação, se complicam com os de varias outras causas, taes como a luz, a humidade, a natureza, o estado da aggregação, e até a côr do solo, faltam ainda, não obstante a invenção dos *eliotermometros*, os instrumentos especialmente adequados para medir aquelles graus de temperatura; não sendo possivel, como bem observa o nosso amigo Affonso Decandolle (Geogr. bot. v. 1 pag. 47) que um termometro, com os seus simplissimos movimentos de subida e descida, apresente aquella admiravel precisão com que funcciona uma machina, tão complicada como é um vegetal.

É esta uma das razões, porque, em menospreso da apparente evidencia dos calculos publicados nos annaes de agricultura, que marcaram na Lombardia mais 800° para chegar á graduação do calor necessario á cultura do algodão, apenas se pôde fazer uma pequena cultura d'aquella planta no instituto agricola de Parma; assim como, apenas em Reggio, na provincia de Emilia, em Brescia, em Milão, e na Alexandria; provincias que concorreram á exposição com amostras, mais ou menos importantes, de algodão italiano.

Além d'isto, com quanto os dados d'aquelle calculo pareçam, á primeira vista, referir-se ao algodão hirsuto, ordinario, que, segundo julgamos, é a especie menos exigente em relação á quantidade de calor, proprio do clima maritimo em que o algodão melhor se dá, os climas continentaes não parecem adquados para a cultura, d'esta especie, e seriam mais apropriados para a de uma outra especie, que é o algodão das Barbadas.

Estas incertas apreciações não se podem, porém, dar como infalliveis, porque é notoria a grande confusão, que, até agora, tem existido a respeito da distincção, e da denominação das especies de algodão.

Sendo estas especies indicadas, pela maior parte das vezes, com denominações vulgares, ou de commercio, geralmente differentes nas diversas localidades em que o algodão se cultiva, não é raro, que especies diversas tenham egual nome; ou pelo inverso, que nomes diversos se refiram á mesma especie, o que é mais commum ainda.

E, por consequencia, a commissão real nomeada para promover a cultura do algodão na Italia, mui sabiamente fez proceder ao estudo botanico, em relação a esta especie de planta; estudo a que a sciencia já deve duas importantissimas memorias, uma do professor Agostinho Theodoro, que foi publicada em Palermo; e a outra do cavalheiro professor Filippe Parlatore, que dentro em pouco tempo hade ser dada á luz com estampas coloridas, de grandeza natural, por ordem da citada commissão real.

Com o auxilio d'aquellas memorias tornar-se-ha d'aqui por diante mais facil, tanto aos scientificos entenderem-se, como aos cultivadores escolher a especie d'algodão que mais convem a cada uma das diversas localidades.

Para animar o enthusiasmo geral que, durante o anno passado, appareceu em toda a Italia pela cultura do algodão, a commissão real distribuiu grande quantidade de sementes das diversas especies, e das variadissimas proveniencias, mas a maior parte dos cultivadores desejavam o algodão hirsuto, chamado geralmente entre nós, *siamez*; e o das Barbadas, prevalecendo talvez este ultimo, como sendo aquelle que dá melhor qualidade de fio.

D'isto provém que, emquanto em Palermo, na Catania, em Catanzaro, em Salermo e em Napoles, prosperou o algodão das Barbadas de maneira que nos persuadimos de que na Italia se poderia colher um algodão, que nada teria a invejar ao melhor, que nos é fornecido pela America, em outras partes da peninsula italiana, menos favorecidas pelo clima, não prosperou este, ou pelo menos, unicamente o hirsuto apresentou algum bom resultado.

D'onde se conheceu que aquelles que na Italia superior, semearam a primeira qualidade (e foi em Parma que isto mais se deu) não alcançaram senão flôres bel-

Digitized by Google

las e muitas certamente; mas nada de capsulas maduras.

D'onde provém a convicção, que é para muitos, sentença incontestavel, que o solo da provincia da Emilia e da Lombardia é muitissimo fraco para a cultura do algodão.

E, pelo contrario, aquelles que, como o nosso Instituto Agricola, cultivaram tambem a outra especie, viram pelos primeiros quinze dias de setembro, começarem a amadurecer as primeiras capsulas, o que continuou a acontecer durante todo aquelle e no seguinte, até que as chuvas outonaes, demasiadamente frequentes, vieram impedir a sua maturação.

Estes resultados seriam inconcebiveis se não se tratasse realmente de especies differentes, e posto que se não tenha logo attendido a isto, coisa muito desculpavel em um cultivo novo, de plantas até agora desconhecidas entre nós, póde-se deduzir da observação da cultura do algodão das Barbadas, que é absolutamente impossivel entre nós a cultura do algodão em geral.

Ora, em contraposição, sabemos com certeza, e todos podem conhecer com facilidade, que sendo diversas as especies de algodão, cada uma tem um modo especial de desenvolvimento, mais precoce em umas, e mais temporão em outras.

Sabe-se além d'isto, que as duas especies mais extensamente cultivadas, assim no mundo velho, como em o novo, que são o *gossypium hirsutum* e o *gossipium barbadense*, podem, com certeza, cultivar-se na Italia, com bom resultado; o *barbadense* na propria região das larangeiras com especialidade nas ilhas e na visinhança do mar; o *hirsutum* nas regiões proprias do olivedo, e tambem nos limites septentrionaes d'estas.

O que ainda se não sabe é se a cultura fóra da região do olivedo corresponderá ao calculo do custo da producção e do preço que por esta especie se poderá obter: é precisamente n'este sentido especial que principalmente é preciso fazer-se este anno novas experiencias.

A unica precaução indispensavel, é procurar boa semente de algodão hirsuto, da especie, cujo fructo já temos visto amadurecer, ainda mesmo nas regiões em que não ha oliveiras, e d'esta maneira se poderão conhecer bem os caracteres distinctivos d'aquella especie e da sua semente, que por ordem da secção 11.ª do jury, para a exposição do algodão italiano, foi collhida pelo cavalheiro professor Delponte. e pelo seu ajudante; julgamos util apresentar na integra a exposição d'estes senhores.

PRINCIPAES CARACTERES DISTINCTIVOS DAS VARIAS ESPECIES DE ALGODÃO, QUE SE CULTIVARAM NA ITALIA, NO ANNO DE 1863 ESTUDADAS PELA COMMISSÃO DO JURY, SECÇÃO II.

(Culturas experimentaes, estudos botanicos.)

1.ª divisão

Sementes vestidas, ou cobertas de um cotanilho curto, que fica adherente ao involucro quando se lhe extrahe o algodão.

I. ALGODÃO ARBOREO — *Gossypium arboreum (L.)*

Folhas divididas além dos dois terços do comprimento total, em cinco ou sete lobulos d lgados, com a forma de lança, lineares, aos quaes muitas vezes se acha sobreposto um lobulo ou dente.

Faliolos (bracteas) collocados na base das flores, com dentes pouco profundos.

Flores muito variaveis, amarellas, brancas, cor de rosa, ou vermelhas, com uma larga mancha de uma cor vermelha e escura.

Capsulas pequenas, ovaes, pontudos pela maior parte das vezes divididas em tres compartimentos.

Sementes oblongas, ovaes com cotanilho d'um branco escuro, fortemente adherente: algodão curto, grosseiro, encrespado.

Gossypium arboreum. Tod. Parl.
Idem roseum. Tod.
Idem albiflorum. Tod.
Idem nectarium. Tod.
Idem album. Hamilt.
Idem herbaceum. Wight.

(Dacca coton Royle. Cot. cult. in India)

Especie dos logares arenosos e humidos da Peninsula Indiana, da ilha de Ceylão, da Arabia Feliz, e da zona torrida na Africa.

II ALGODÃO HERBACEO — *Gossypium herbaceum (L.)*

Folhas divididas até ao meio em tres ou cinco lobulos, ovaes, agudos, delgados na base, e arredondados ou obtusos na extremidade.

Digitized by Google

Foliolos na base da flor com dentes pouco profundos, algumas vezes inteiros.

Flores d'um amarello de enxofre, com uma malha roxa purpurina escura na base.

Capsulas ovaes, arredondadas, divididas em tres ou quatro compartimentos, raras vezes em cinco.

Sementes esphericas, ovaes, cotanilhosos, como na especie precedente, e algodão um pouco mais comprido.

Gossypium indium. Lamk.
Idem obtusifolium. Roxb.
Idem Wightianum. Tod.
Idem caranilletianum. Tod.

Bengal.—Madras coton, algadão herbaceo dos italianos

Especie propria dos logares maritimos e selvaticos da Peninsula Indiana e Indo-China, e das ilhas de Sunda.

(*L'Economia Rurale di Torino.*) (Continúa.)

PARTES AGRICOLAS

Aveiro 22 *de abril.* — Os trigos, centeios e cevada, dão esperanças de abundante producção. As sementeiras do milho em terras altas continuam sem interrupção. O tempo corre favoravel á vegetação. Nos pomares de laranja nota-se uma molestia, que, por partes, lhe faz cair o fructo e seccar as arvores. Em todos os mais o aspecto é bom, e esperançoso de boa producção.

Leiria 26 *de abril.* — O aspecto das searas é em geral agradavel e promettedor. Continuam as sementeiras de milho e feijão. As vinhas estão boas, mas em alguns sitios já vae apparecendo o *oidium*. Os olivaes têem boa apparencia. Os pomares apresentam copiosa florescencia.

Faro 30 *de abril.* — As searas têem bom aspecto, assim como as sementeiras de milho, legumes e batatas, principalmente onde não foram prejudicadas pelas grandes chuvas d'este mez. Os arvoredos, especialmente as oliveiras, dão esperanças de novidade regular. As vinhas vão lançando bem.

PREÇOS CORRENTES DOS PRODUCTOS AGRICOLAS

1.ª quinzena de Abril de 1864

MERCADOS	CEREAES — ALQUEIRE DO MERCADO				MEDIDA METRICA	MERCADOS	LEGUMES E BATATAS — ALQUEIRE DO MERCADO			MEDIDA METRICA
	TRIGO	MILHO	CENTEIO	CEVADA	Lit. Cent.		FEIJÃO	FAVA	BATATA	Lit. Cent.
Bragança	608	—	460	—	13,98	Bragança	—	—	157	13,98
Chaves	687	460	430	—	14,98	Chaves	765	—	180	14,98
Villa Real	885	570	558	—	15.68	Villa Real	853	—	300	15,68
Amarante	965	630	580	380	19,34	Amarante	876	—	300	19,32
Porto	1:013	633	560	526	17,45	Porto	750	800	520	17,45
Villa do Conde	900	590	530	530	17,34	Villa do Conde	756	—	380	17,34
Braga	950	490	495	465	16,00	Braga	681	—	310	16,01
Guimarães	1:000	645	535	800	19 32	Guimarães	805	—	300	19,32
Caminha	1:100	600	650	650	20,68	Caminha	1:004	—	400	20,68
V. do Castello	900	510	480	470	17 35	V. do Castello	757	—	360	17,35
Aveiro	770	560	550	400	13.16	Aveiro	640	300	240	13,16
Coimbra	—	—	—	—	13.10	Coimbra	—	—	—	13,10
Lamego	880	565	545	—	15.60	Lamego	917	—	300	15,60
Vizeu	685	480	480	390	14.80	Vizeu	700	—	280	14,80
Guarda	610	360	375	300	14.43	Guarda	577	—	345	14,43
Pinhel	570	420	—	340	13.32	Pinhel	626	—	180	13,32
Cast.º-Branco	603	420	440	360	14,82	Cast º Branco	771	—	310	14,82
Covilhã	780	440	520	—	15.76	Covilhã	720	—	350	14,76
Leiria	640	540	—	410	13.76	Leiria	475	460	190	13,76
Abrantes	606	460	450	360	14.15	Abrantes	600	—	280	14,15
Alcacer do Sal	627	440	460	360	14.20	Alcacer do Sal	—	—	—	14,20
Lisboa	730	495	485	340	13.80	Lisboa	650	400	280	13.80
Setubal	693	560	480	440	13 18	Setubal	—	—	—	13.18
Evora	610	450	440	350	13 46	Evora	1:000	550	260	13,46
Elvas	540	500	380	360	13.24	Elvas	1:016	650	360	13,10
Portalegre	560	440	380	380	13,20	Portalegre	737	—	190	13.20
Béja	550	550	—	440	13.34	Béja	900	600	380	13.34
Mertola	800	700	600	500	16.34	Mertola	1.200	—	—	16.34
Faro	897	850	650	525	16 28	Faro	1:150	625	260	16,28
Lagos	760	700	—	480	13,40	Lagos	800	480	200	13,30
Tavira	770	685	580	410	13,60	Tavira	—	—	—	13,60

Digitized by Google

MERCADOS	LIQUIDOS — ALMUDE DO MERCADO — VINHO	ALMUDE DO MERCADO — AZEITE	MEDIDA METRICA — Lit. Cent.
Bragança	1:200	6:600	23,80
Chaves	1:800	5:800	25,20
Villa Real	1:440	7:500	28,80
Amarante	1:700	5:700	21,37
Porto	3:800	5.500	25,20
Villa do Conde	3:000	6:200	26,64
Braga	1:600	5 700	23,98
Guimarães	925	5:700	21,37
Caminha	1:200	6:000	24,00
V. do Castello	1:500	5:350	22,92
Aveiro	1:440	4:000	17,06
Coimbra	—	—	16,75
Lamego	1:760	6:125	21,30
Vizeu	1:050	5.300	25 00
Guarda	1:650	5:280	22,60
Pinhel	880	4:150	19,20
Cast. Branco	1:800	4:500	25,00
Covilhã	1:500	5:200	21,60
Leiria	600	3:600	16,80
Abrantes	1:400	3:400	17,64
Alcacer do Sal	—	—	19 68
Lisboa	1:440	4:400	16,95
Setubal	—	—	15,36
Evora	1:200	3:600	17 02
Elvas	1:100	3:200	17,76
Portalegre	800	2:200	22,56
Béja	1:200	3:200	16,68
Mertola	2:200	4:800	21,60
Faro	1:750	3:820	18,48
Lagos	1:920	3:800	17,16
Tavira	1:400	3:600	17,40

PREÇOS CORRENTES DOS CEREAES

DOS PRINCIPAES MERCADOS

1.ª QUINZENA DE ABRIL DE 1864

Por hectolitro (7,24 alq., medida de Lisboa)

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual	TRIGO — P. medio	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Allemanha					
Stettin	—	—	—	—	—
Colonia	4:158	3:996	2:880	—	—
Hamburgo	4:410	4:140	3:150	3:291	3:195
Moguncia	—	—	—	—	—
Belgica					
Bruxellas	—	4:824	2:700	—	3:330
Antuerpia	—	3:960	2:745	3:645	2:970
Gand	—	4:797	2:826	3.510	3:780
Lovania	—	—	—	—	—
Mons	—	4:383	2:682	4:420	2:700
Estados-Un.					
New-York	4:860	4:608	2:835	—	—
Egypto					
Alexandria	—	3:240	—	2:430	—
Smyrna	—	—	—	—	—
França					
Paris	4:428	4:230	2 601	3:006	2 727
Ruão	4:185	4:005	2:520	3:393	3:535
Nantes	4:275	4:158	2:880	2:754	2:970
Lyão	4:365	4:275	2:520	3:030	2:880
Marselha	4:530	4:140	—	2:340	2:700
Argel	4:320	3:510	—	2:025	2:610
Hespanha					
Barcelona	—	—	—	—	—
Santander	6:795	6.300	—	—	—
Valladolid	—	—	—	—	—

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual.	TRIGO — P. med.	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Hollanda					
Amsterdam	5:040	4:950	3:213	3:780	—
Inglaterra					
Londres	—	4:590	—	3:708	—
Liverpool	—	—	—	—	—
Italia					
Turim	5:085	4:860	3:456	3:283	—
Milão	4:815	—	—	—	—
Portugal					
Lisboa	5:574	5:285	3:511	2:461	—
Porto	5:884	5:804	3:208	3:013	—
Russia					
S Petersburgo	4:716	4:455	3:870	—	3:060
Odessa	4.410	4:185	2:475	2:385	2:610
Suissa					
Basilea	4:680	4:590	—	3:510	3:060
Zurich	4:914	4:887	—	—	—

PRAÇA DE LISBOA

ESTADO DO MERCADO EM 28 DE ABRIL

Trigo do reino rijo	590	650	o alq. ou 13,80 litro
» » molle	670	720	» »
» das ilhas	460	640	» »
» estrangeiro	600	640	» »
Milho do reino	480	510	» »
» das ilhas	380	400	» »
Cevada	330	340	» »
Centeio	380	400	» »
Azeite	3:800		o alm. ou 16,95 lit.
Vinho tinto	64:000	74:000	a pipa.
» branco	74:000	84:000	»
Vinagre tinto	32 000	36:000	»

Aguardente de 30 graus (encascada)	168:000	a 180:000	pipa
Amendoa em miolo doce do Algarve	3:400	a 3:500	14,688 k.
Amendoa em casca couca	950	1:000	13,80 lit.
» dita molar	600	a 700	»
Arroz nacional	1:150	1:300	14,688 k.
Batatas	340	a 360	»
Carne de vacca (6 arrob.)	—	10:000	barril
Dita de porco (6 arrob.)	—	18:000	»
Cera branca em grumo	400	440	459 g.
Chouriços	—	4:600	14,688 k.
Paios	—	900	duzia
Presuntos	—	3:800	14,688 k.
Toucinho (barril)	—	a 3:400	»
Cebollas	240	250	mólho
Cortiça 1.ª qualidade de 1 poll. para cima	7:200	a 9:600	58,762 k.
Dita 2.ª qual. de 1 poll. para cima	3:000	a 4:000	»
Dita delgada fina 3/4 até 1 poll.	5:000	a 7:000	»
Dita ordin. para pesca	1:600	a 2:200	»
Farinha de trigo	8:500	9:500	»
Figos do Algarve comad.	750	a 800	14,688 k.
Ditos brancos	650	700	
Laranjas doces	3:000	a 3:200	cx.ª p.
Sarro de vinho tinto	4:400	4:500	14,688 k.
» » branco	4:800	4:900	»
Sal	—	1:800	»

PREÇOS DOS SEGUINTES GENEROS EM LISBOA

EM 5 DE MAIO

Carne de vacca	kilog.	270
» de vitella	»	340
» de carneiro	»	210
» de porco	»	320
Pão de trigo de 1.ª qualidade	1/2	50
Dito de 2.ª dita	»	45
Dito	»	40

Digitized by Google

Um milhão de questões em agricultura ou os factos mais usuaes da vida agricola explicados pela sciencia.

XXVI Digressão

SUMMARIO

As marinhas não dão sal branco senão depois de cosidas?—Que tal é o governo das marinhas se o sal anda á mercê do anno?—Conveniencia do alagamento das marinhas.—Qual é a base da passagem das aguas nos taboleiros das marinhas.—Taboleiros diversos n'uma marinha.—Porque viajam as aguas nestes taboleiros.—Se é melhor tomar toda a agua de um anno para o outro, se tomal-a ás porções durante a salinagem.—Experiencia que não ensina.—Deposição successiva das materias estranhas da agua salgada á medida que esta se concentra.—Graduação impreterivel da agua para entrar na *talharia*.—Deposição accidental do sal marinho no *caldeirão* de *moirar*.—Razão por que o sal sae ás vezes ruim correndo o anno bem.—Razão por que a agua *amua* e *engorda* nos *talhos* sem querer depor o sal.—Por que é que os talhos dão, uns o sal grosso, e outros o sal meudo.—Razão por que o sal meudo não é prestadio para salgas.—Como se explica *dormirem* as marinhas, coalhando o sal ao de cima.—Differença entre o sal escuro das marinhas novas, e o sal escuro das marinhas velhas.—O ferro é o maior inimigo do sal branco.—O lodo é limo, e o limo *cosimento* da marinha.—Processo para apressar o cosimento das marinhas.

Francisco.—Quem dera que se pudesse tirar sal branco das marinhas no fim de dois ou tres annos de feitas, isso era uma mina. Mas não é possivel. A marinha ha de primeiro *cozer*, e em quanto não estiver *cozida* não produz sal branco; e para cozer bem leva 7 a 8 annos.

Thomaz.—Eu tenho visto realisarem-se impossiveis ainda maiores e não creio que este se exceptue.—O governo das nossas marinhas não é agora tão perfeito que não haja muito e muito a emendar-lhes.

Francisco.—Ès tu o primeiro a quem ouço tal coisa. Todos á uma confessam que as nossas salinas são governadas com o maior acerto, devendo tomar-se como testemunho disso, o bom sal que nós exportamos para toda a parte.

Thomaz.—Temos effectivamente bom sal. Mas nem todas as marinhas do reino o fazem bom: e as que são reputadas a este respeito de melhor qualidade falham quando o anno não corre azado á colheita do sal.

Francisco.—Pudéra não acontecer isso, se o tempo tem tão grande influencia nas marinhas!

Thomar.—Pois ahi está uma prova de que as marinhas não andam geralmente em bom governo. Porque o governo das marinhas é exactamente para que ellas dêem sempre bom sal, qualquer que seja o tempo que haja feito em quanto ellas estão em actividade.

Francisco.—Ora como queres tu que o tempo do anno não tenha influencia na qualidade do sal? Tu bem sabes que os invernos muito chuvosos dessalgam o terreno da talharia, e primeiro que o sal deposite, ha de a terra tomar o tempero do sal que tinha. Isto atraza a colheita e diminue necessariamente o rendimento d'ella.

Quando o anno corre muito secco acontece que o sal começa a depôr-se nos taboleiros que estão antes dos talhos e isto torna-se outra causa do pouco rendimento do sal.

Thomaz.—De maneira que é como eu digo: não ha governo nas marinhas; pois que tudo depende da estação.

Ora porque se não ha de evitar que as chuvas desalguem a talharia, e mesmo os outros taboleiros da marinha? Bastaria para este fim alagar, como usam alguns, a marinha com agua salgada, depois da ultima *redura* do sal, e conserval-a neste estado até junho do anno seguinte.

Dizes que quando o anno corre muito secco começa o sal a depositar-se nos taboleiros anteriores á talharia, o qual é sal de menos que se colhe. Mas isto provém de não saberem os marroteiros, quando devem passar as aguas de um taboleiro para outro. Se as passassem a tempo evitariam esta deposição antecipada, e obrigariam a agua a largar o sal sómente na talharia.

Francisco.—Não, lá quando a agua deve passar de um taboleiro para outro sabem elles. Elles conhecem o estado da agua. Lá sabem quantos dias deve a agua demorar nos viveiros, nas caldeiras, em cada taboleiro em fim, antes de a metterem nos talhos. O que elles não pódem é governar o tempo, e isso nem ninguem.

Thomaz.—Ou eu não sei nada disto, ou tu não tens idéas claras do governo das marinhas. Tu com certeza não sabes porque é que ha nas marinhas diversos taboleiros e se faz passar a agua salgada de uns para outros.

Francisco.—Ora vem cá ensinar o padre nosso ao vigario. As marinhas compõem-se geralmente de seis ordens de

Digitized by Google

taboleiros que são: — os *pejos ou viveiros*, — *a reserva*, — *os algibebes* — *vasa ou primeiros caldeirões*, — *as caldeiras, ou segundos caldeirões, ou entrebanhos, os caldeirões de moirar* — e a *talharia*. A agua do mar recebida nos viveiros passa por todos estes repartimentos, na ordem em que os indiquei, onde larga as suas impurezas, e se concentra cada vez mais até chegar a depôr o sal, o que tem logar quando entra na talharia.

Thomaz. — Isso é em grosso o trabalho da marinha. Mas não me dizes a razão por que é que a agua ha de passar nesses 6 grupos de taboleiros. Pois então não podia ella depôr as suas impurezas e concentrar-se n'um só taboleiro antes de ir para a talharia? Não era isto mais commodo e mais economico?

Francisco. — A experiencia tem mostrado que quando a agua salgada se reduz á duodecima parte do volume que tinha ao recolher-se no deposito, é que está em sazão para depôr o sal. Vae então os marroteiros mudam-a de taboleiro para taboleiro para ella evaporar mais depressa, porque se a deixassem todo o tempo no mesmo taboleiro a agua *esfriava* e *amuava*; ao passo que mudando-a para taboleiros enxutos e aquecidos pelo sol, a agua aquece e solta o vapor mais facilmente.

Thomaz. — Bem me queria parecer que tu não conhecias a verdadeira theoria das marinhas. Passa-se a agua de uns para outros taboleiros para lhe augmentar a superficie evaporante. O novo taboleiro não apressa a evaporação porque esteja mais quente e secco que o anterior, mas porque offerece á agua que recebe uma superficie dupla da que ella occupava no taboleiro antecedente. Esta é a razão, e por isso a grande regra para a construcção de uma boa marinha é que nas seis ordens de repartimentos que ha pouco indicastes, as superficies de exposição cresçam n'uma tal razão que a agua vá sempre passando de uns para outros, duplicando a sua superficie de evaporação.

É indispensavel augmentar successivamente a superficie evaporante da agua; porque esta á medida que engrossa evapora com maior lentidão.

Francisco. — Mas não é assim que se entende a coisa em parte das nossas marinhas, porque os taboleiros teem ás vezes a mesma superficie, e a agua por isso não deixa de se concentrar.

Thomaz. — Quer dizer que o trabalho de taes marinhas deve ser vagaroso, e que não poderão render a colheita de sal que poderiam dar, porque quanto mais tempo a agua gastar em chegar á graduação em que deposita o sal, menos sal se depositará durante a estação da salinagem, a qual decorre como sabes de junho a setembro. Não ha senão um meio de apressar a concentração das aguas: é como te disse augmentar successivamente a superficie de exposição desde os viveiros até á talharia. E n'isto que está a primeira condição de uma marinha bem construida. Por isso é que ha esta serie de taboleiros por onde as aguas viajam. Aliás de nada serviriam e por tanto bastaria um só taboleiro.

Francisco. — Concordo com as tuas razões. Agora dir-me-has qual será mais conveniente, se tomar a agua do mar na estação da salinagem ás porções, á medida que o sal se vae depondo; ou se, como alguem aconselha, receber no fim de setembro todo o volume da agua que ha de dar o sal na estação seguinte?

Thomaz. — Eu optaria pelo segundo systema; porque produz quasi o dobro do sal e este é de superior qualidade.

Francisco — Pois geralmente não é esse o costume. — Primeiramente porque é dispendioso e nem sempre possivel construir viveiros e reservas de capacidade sufficiente para alojar o volume de agua proporcionado ao sal que se pretende colher. Em segundo logar porque a agua não ganha em ficar todo o inverno e primavera de reserva, recebendo, como recebe, as aguas das chuvas que a esfriam e adelgaçam.

Thomaz. — Vocês teem a experiencia diante dos olhos, mas não a vêem ou não reparam n'ella. Ora diz-me cá: Não costumam vocês, acabada a colheita, metter agua do mar em toda a marinha, *alagal-a* para evitar que as chuvas *lavem e dessalguem* os taboleiros? — O que fazem a esta agua na estação seguinte?

Francisco. — Eu te digo. A dos viveiros e reservas deita-se fóra para se limparem dos lodos. — Depois passa-se-lhes a dos primeiros caldeirões e limpam-se estes. Em seguida tira-se para os primeiros as aguas dos segundos caldeirões, para estes se limparem. E finalmente mudam-se as aguas das terceiras para as segundas e a da talharia para os primeiros. Feita assim a limpeza geral da marinha, mette-se

Digitized by Google

á talharia a agua dos caldeirões de *moirar*. Passam as aguas dos segundos aos terceiros caldeirões, dos primeiros aos segundos — e dos viveiros ás primeiras caldeiras — mettendo-se a agua do mar nos viveiros na occasião de maré viva.

Thomaz. — Quer dizer que o primeiro sal que colhem provém de uma parte da agua que ficou cobrindo a marinha durante o inverno.

Francisco. — Sem duvida, e tem-se notado que este sal não só é abundante, mas é até de melhor qualidade, que o outro produzido pelas novas aguas.

Thomaz. — Pois então vêem isto e não se convencem! Se vocês podessem tirar todo o sal da agua do alagamento não se dariam por afortunados? Pois tanto vale recolher a agua em toda a marinha, como recolher em grandes viveiros toda quanta precisam para a estação futura. Está calculado que agua que fica do outono precedente, apesar de levar as chuvas do inverno, está, quando chega ao junho seguinte, reduzida á metade do que era, quando se recolheu, e muito mais pura porque teve longo tempo para depôr as suas impurezas. D'aqui vem a razão por que esta agua produz quasi o dobro do sal e este de optima sorte.

Francisco. — Isto é evidente, e como dizes, é para admirar que a gente olhe toda a vida para as coisas sem as ver como ellas realmente são. Que esta industria das marinhas não é ainda assim tão simples como á primeira vista parece.

Ha segredos e problemas que os mais praticos não entendem.

Eu te vou propôr alguns.

Ha occasiões em que o sal deposita quasi todo no caldeirão de moirar, e muito pouco na talharia. Outras vezes o sal que se cria nos talhos é miudo e de ruim qualidade.

Casos ha, em que as aguas chocam, põem-se *grossas* e *gordas* e não são capazes de depositar o sal.

Os maroteiros fazem depender estes e outros contratempos, umas vezes do tempo, outras vezes do estado da terra; mas ao fundo não sabem as razões d'estes factos.

Thomaz. — Quando se ignoram os principios não se pode acertar nas verdadeiras razões das coisas. Ora comecemos pelo principio e verás como todos esses successos se explicam naturalmente.

A agua do mar contém muitas e variadas substancias, umas em suspensão, outras em dissolução.

As primeiras assentam pela quietação e formam os lodos das marinhas. Consistem em areia fina, argilla, conchas, limos e outros despojos organicos.

As materias dissolvidas são: oxidos de ferro, carbonato de cal, sulphato de cal e de magnesia, chloreto de sodio, e chloreto de magnesio. Ha outras mais, mas estas são as que importa conhecer para bem dirigir o governo das marinhas.

Ora, estas diversas substancias, tendo differente grau de solubilidade não se depositam todas ao mesmo tempo. As menos soluveis depositam-se primeiro. A ordem em que t'as enunciei, é justamente a ordem da sua deposição.

É esta circumstancia que permitte colher-se o sal de cosinha separadamente dos saes seus companheiros, pelo simples meio da concentração da agua salgada.

Para bem comprehenderes como a agua salgada se expurga dos saes estranhos até depôr o sal puro, saberás que quando a agua marca 7° do areometro de Beaumé deposita os oxidos de ferro.

Quando marca 16° depõe o carbonato calcareo, e o de magnesia.

Aos 20° até 25° larga o sulphato de cal.

Que desde os 25° até 28° deposita o chlorureto de sodio puro em grossos crystaes.

Mas que de 28° até 30°, depondo ainda chlorureto de sodio depõe com elle o chlorureto de magnesio. O que torna aquelle meudo e muito deliquescente.

E no de 30° a 35° vem uma mistura em partes eguaes de sal marinho e de sulphato de magnesia.

Francisco. — Agora percebo eu a razão por que o sal se deposita ás vezes no *caldeirão de moirar*. É quando a agua engrossou de repente, e se não passou a tempo para a talharia. E isto é tanto mais natural que os marroteiros não teem outra regra para passar as aguas senão o numero dos dias.

Thomaz. — A regra para passar a agua do caldeirão de moirar para a talharia é que esta marque 25°. Se é mettida com graduação mais alta deposita-se sal aonde não deve; se se mette antes de 25° então parte dos sulphatos de cal e de magnesia vão depôr-se com o sal marinho nos ta-

Digitized by Google

lhos e o sal sae meudo e de inferior qualidade. Por isso se chama ao caldeirão que precede a talharia *caldeirão de moirar*, talvez por corrupção de *mirar*. Isto é, caldeirão em que é preciso *mirar*, *observar*, e *conhecer* bem o estado da agua.

Francisco.— E qual é a razão por que a agua *amua* nos talhos, sem querer depôr o sal fazendo-se gorda?

Thomaz.—Esse facto dá-se em muitas crystalisações.

Quando um sal está crystalisando, se agitarmos a agua-mãe o sal crystalisa, tão fino e meudo, que a agua se torna grossa. E como então o sal se acha em particulas meudas misturadas com a agua, toma esta a apparencia luzente, o que junto á sua grossura a assimilha muito ao azeite; e por isso se diz n'este caso que a agua *engorda*, ou se faz oleosa.

Este estado da agua succede, quando ella entrou nos talhos antes da graduação de 25° e depois de estar n'elles sobrevieram dias de ventos impetuosos.

A presença na agua dos sulphatos e a agitação em que a põe o vento, são a causa de o sal se precipitar rapidamente e de se não poder aggregar em grossos crystaes.

Francisco. — A modo que essa tua explicação prende com outro facto que se observa nos talhos e quet ambem se não explica. Estes dividem-se geralmente em duas ordens: *Meios* ou *cabeceiras de cima*, e *meios* ou *cabeceiras de baixo*.

E' nos primeiros que se reparte a agua do caldeirão de moirar, e n'elles se deposita o sal grosso. D'aqui passam as aguas para os meios de baixo, aonde se deposita ainda sal, mas este é meudo e de inferior qualidade. Como é que sendo a agua toda uma, ha de no primeiro grupo de talhos depôr um sal, e no segundo grupo outro?

Thomaz. — Não te disse ainda agora que acima de 28° a agua deposita o sal marinho de mistura com o sal de magnesia (sulphato e chlorureto de magnesio)?— E' esta a explicação do facto.

Vocês não mettem ao mesmo tempo a mesma agua em todos os talhos;—mettem a agua nos talhos de cima aonde a deixam evaporar e depor o primeiro sal, e depois é que a passam para os talhos de baixo. D'esta maneira a agua que nos primeiros talhos tinha a graduação de 25° a 28° em que deposita sómente o sal marinho, vae agora nos talhos de baixo pela continuação da evaporação augmentar de densidade. Esta circumstancia, e a de se achar o sal de magnesia em maior quantidade relativamente ao sal marinho, fazem com que este se deposite precipitadamente sem ter tempo de formar grossos crystaes, e que venha acompanhado dos ditos saes de magnesia que são de todos os saes extranhos os mais nocivos ás qualidades do sal marinho, por serem grandemente hygroscopicos, o chlorureto especialmente.

Francisco. — Agora vejo a razão por que o sal meudo não presta para as salgas e por isso tem no mercado um preço inferior ao do outro. — É pelo tal sal de magnesia que o acompanha, o qual sendo avido da humidade chama-a do ar para as carnes, peixes e comidas, e estas assim se dessoram e corrompem.

Thomaz. — E queres que te diga? Se é preciso andar de olho vivo em que a agua entre nos talhos a 25° nem mais nem menos; não menor cuidado se necessita em que a agua não passe depois de mettida aos talhos o limite 28° da graduação, em que começa a vir o sal de magnesia.

Francisco. — Mas vamos a outra. Occasiões ha em que o sal em vez de se crear no fundo dos talhos cria-se ao de cima das aguas. — Apparecem estas, como se estivessem cobertas de uma camada de gelo, e então não ha sol nem vento que sejam capazes de as engrossar e obrigal-as a largar o resto do sal.

Os marroteiros remedeiam este inconveniente quebrando esta camada de sal e mettendo aos talhos aguas novas.

Thomaz. — O sal não se gera nunca no fundo das marinhas, gera-se sim á superficie das aguas. A crystallisação faz-se sempre na camada liquida que mais evapora, e esta é sempre a de cima. Os crystaes que se vão formando precipitam-se pelo seu maior peso, e acodem para o fundo do taboleiro; a agitação produzida pelo vento ajuda esta precipitação. Esta é a marcha geral da formação do sal.

Mas acontece que, correndo o tempo muito quente e sereno, a camada liquida de cima aquece e se faz muito mais leve que as de baixo. Este excesso de temperatura produzindo tambem crystaes de sal muito meudo ficam estes e a camada liquida que os depoz, ao de cima das outras pela sua leveza especifica, e como então os ditos crystaes constituem uma

Digitized by Google

codea impenetravel ao calor e ao ar, cessa a evaporação da agua que está por baixo.

A marinha está, como se diz, *dormente*.— E has de ter observado que os marroteiros não se limitam a quebrar a codea do sal, mas batem e agitam com paus a agua para a *acordar*; isto é, para renovarem as camadas liquidas e aquecel-as por egual.

Francisco. — E o que me dizes tu de uma singularidade que apresenta o sal escuro?

Não são unicamente as marinhas novas antes de cosidas que dão sal escuro; muitas vezes as marinhas cosidas, por circumstancias não bem determinadas, tambem se deixam cair no mesmo defeito. Mas o que ha de notavel é que o sal escuro das marinhas velhas limpa e aclara logo que enxuga e se deixa ao ar.

Em quanto que o sal escuro das marinhas novas cada vez escurece mais com o enxugo e contacto do ar.

Thomaz. — O sal sae escuro nas marinhas velhas, quando estas não foram limpas dos lodos, ou quando o cosimento se lhes foi embora em consequencia da marinha ser invadida por agua doce.

Em qualquer dos casos, no acto da *redura*, o rôdo apanha com o sal algumas particulas terreas que dão a este a côr escura.

Exposto em méda a enxugar a agua que o sal escorre lava, e arrasta estas materias para fóra.

O sal escuro das marinhas novas é sujo por outra forma.

É sujo por dentro; quero dizer, tem as materias estranhas, geralmente substancias ferruginosas, encorporadas nos seus crystaes.

Podes ver isto, quebrando um grão de sal escuro de umas e d'outras marinhas. O das marinhas velhas è limpo e branco na fractura; tem apenas uma capa terrea á superficie que se lava e destaca facilmente. Mas o sal escuro das marinhas novas não só é sujo por fóra; isso seria o menor defeito, mas offerece a sua factura raiada de negro — de cinzento, de vermelho ou de amarello. Por isso não póde aclarar com a lavagem.

Além disto a coloração d'este sal sendo principalmente devida ao ferro no estado de chloreto — de sulfato, de carbonato, e de hydrato por força se hade retingir ao contacto do ar, porque os saes de ferro em presença do ar oxidam-se mais e carregam em côr.

Francisco. — Com que então é o ferro da terra que mancha o sal das marinhas novas?

Thomaz. — E tanto assim é que não basta para estabelecer uma marinha que o terreno seja argiloso, isto é, que contenha para cima de 75 por 100 de argila. É tambem altamente conveniente que esta argila não seja excessivamente ferruginosa. Porque d'esta sorte levará a terra da marinha muito mais tempo em se limpar do ferro, e emquanto este não desapparecer, o sal não se deposita claro.

Francisco. — Agora essa razão me explica, porque é que o sal escuro das marinhas velhas, quando succede desfazer-se-lhe o *cosimento*, não é sujo por dentro, mas sómente por fóra. É que a camada superior do terreno perdeu todo o seu ferro, sendo este substituido pelo sal marinho.

Thomaz. — É logo evidente que se conseguirmos limpar em pouco tempo o terreno da talharia do ferro que contém, apressaremos a curtimenta da marinha, e cedo lograremos que ella produza sal branco.

Francisco. — Quanto a isso ha todo o cuidado, pois que a marinha é sempre bem rapada dos lodos todos os annos, antes de começar a salinagem.

Thomaz. — Ora ahi está onde vocês se perdem: é justamente porque rapam os lodos da talharia e dos caldeirões que atrazam a sazão das marinhas, — e não obtem sal claro senão ao cabo de 8 e ás vezes de maior numero de annos.

Rapando o lodo, da talharia sobre tudo, levantam não só a camada de terra já salgada e desferruginada, mas tambem o limo gerado nas aguas pela quietação.

Isto é, fazem dois males á marinha:— 1.º Pondo a descoberto a terra crua, que necessariamente ha de communicar ás aguas o seu ferro, o qual passará aos crsytaes do sal futuro. 2.º Destruindo o germen do *cozimento* ou *pelle* que se prepara para revestir os taboleiros. Porque esta pelle não é senão um *limo*, planta aquatica, que se vae formando, estendendo e ligando de anno para anno.

Francisco. — Mas se as marinhas não forem limpas o sal sae sujo de lama.

Thomaz. — É conforme fizerem a redura do sal. — Se a puxarem muito, de

Digitized by Google

certo que levantam a lama; mas se deixarem depor o sal em camada grossa e fizerem a redura de 40, ou 60 em 60 dias com rodo leve, certamente lhes não sairá o sal tão sujo que o simples escorrimento na meda o não possa limpar. Mas quando mesmo venha muito sujo, nada perdem, porque com o systema da rapadela não lhes viria mais aceiado. Notando que conservando os lodos adiantam a salga da marinha — não descobrem a terra crua ferruginosa, e não perturbam nem transtornam o crescimento do limo que ha de formar o *cosimento* da talharia.

Francisco. — Já se vê que tu propões este meio de conducta para as marinhas novas; porque as velhas, logo que estão revestidas podem e devem ser rapadas, tendo cautela entretanto em não romper o cosimento. Emfim parece-me razoavel o teu systema, e não se perde nada em o experimentar; porque em verdade tudo quanto seja apressar o cosimento da talharia é tornar productiva a marinha no dobro.

J. I. Ferreira Lapa.

VETERINARIA PRATICA

Da inflammação intestinal ou enterite

Os quadrupedes domesticos de todas as idades, sobre tudo o cavallo e boi, são sujeitos a esta doença que, não poucas vezes, é mortal.

A enterite apresenta-se sob muitas fórmas cujas principaes são: a enterite *aguda*, a *chronica*, a *diarrhica*, a *dysenterica* e a *pseudo-membranosa*.

Vamos descrever concisamente cada uma d'estas fórmas em separado.

1.° *Enterite aguda.* — As causas que fazem desenvolver esta affecção, que tem especialmente sua séde no intestino delgado, são quasi as mesmas da gastrite do mesmo typo.

Effectivamente é produzida pelo abuso dos purgantes (principalmente drasticos), dos mercuriaes e outros medicamentos, por materias toxicas, pela ingestão de alimentos mais ou menos refractarios ás forças digestivas, pelo uso de grãos cereaes recentemente colhidos, pela moinha de trigo, por transições subitas de alimentação, pela má qualidade da bebida quotidiana, por contusões no ventre, por certos helminthos, por bezoares e egagropilas e por corpos estranhos, terra por exemplo, como acontece algumas vezes ao gado vaccum e cavallar que pasta durante os invernos longos e extremamente chuvosos em localidades do reino naturalmente pouco abundantes em herva.

Reconhece tambem por causa resfriamentos determinados por mudanças bruscas da temperatura do ar atmospherico, queimaduras grandes e suppressões rapidas de erupções de pelle inveteradas.

Os symptomas não são sufficientemente caracteristicos, por isso que teem alguma analogia com os da gastrite. Geralmente o animal atacado da variedade de phlegmasia intestinal em questão perde o appetite, está mais ou menos triste e abatido, muito arredado da manjadoura, tem sêde, calor, mau cheiro e seccura na boca, a face superior da lingua pardacenta ou amarellada, calafrios, a cabeça baixa, o olhar pouco animado, a mucosa ocular infiltrada e rubro-icterica, o pulso apressado, pequeno e contraído, a arteria roliça, a respiração um tanto frequente e desigual, o andar moroso, pouco livre e vacillante; as palpebras são ligeiramente tumefactas e os olhos lagrimosos. De ordinario observam-se de vez em quando dores de barriga, durante as quaes o cavallo deita-se e levanta-se subitamente mas sem estrebuxar. Ha diminuição da secreção lactea, repetidos arrotos e ausencia da remoedura (boi e vacca), dureza do ventre, rijeza, arqueamento e insensibilidade na região lombar. Os excrementos são duros, sêccos, pequenos, cobertos de uma camada viscosa mais ou menos espessa e rescendem cheiro forte e infecto; coloração avermelhada da urina, que é expellida com grandes intervallos e sempre em pequena quantidade de cada vez. Pelle quente, pello erriçado, extremidades e orelhas ás vezes frias; calor no recto, paredes do abdomen tensas, arregaçadas e sensiveis á pressão com a mão; ilhaes retezados. Algumas vezes vomitos no porco, cão e gato. Ouvem-se gemidos de quando em quando.

A diarrhea manifesta-se frequentemente para o fim da enterite sujeita, da qual é não poucas vezes uma terminação feliz.

A inflammação aguda dos intestinos póde ser complicada de peritonite, de nephrite, de hepatite, de desordens cerebraes, de gastrite, etc. Esta ultima é talvez a complicação mais commum.

Suas terminações ordinarias são a re-

Digitized by Google

solução, a gangrena, ou o estado chronico.

O tratamento exige sobre tudo a sangria geral que deve ser pequena e repetida segundo a violencia dos caracteres inflammatorios, as beberagens emollientes ligeiramente anodynas (decocto de sementes de linho, de malvas ou de althéa por exemplo), mornas, os collutorios acidulos, os clysteres mucilaginosos, os saquêtes da mesma natureza na região lombar e banhos de vapor ao ventre.

Se a dôr abdominal em vez de surda fôr notavelmente manifesta, ajuntar-se-ha ás beberagens indicadas algum medicamento narcotico, tal como o laudano liquido de Sydenham na dóse de sete a doze grammas para os grandes animaes, e de sete a nove gotas para os pequenos.

Para bebida habitual, agua e farinha de cevada com mel e cremor tartaro soluvel, sulphato de soda ou de magnesia.

O animal deve estar bem amantado e em descanço sobre uma boa cama de palha.

Alguns praticos modernos aconselham a applicação de sinapismos nas paredes ventraes e sarjaduras no ingorgitamento que estes produzem de preferencia ás fumigações aquosas, ás cataplasmas nos rins e emissões sanguineas geraes.

Mais do que uma vez temos verificado praticamente a maior efficacia d'estes remedios, que sem duvida encurtam muito os soffrimentos do animal.

Quando a prisão de ventre resiste á acção de todos esses meios de cura, o que succede muitas vezes, deve-se administrar uma dóse proporcionada de azeite, maná ou oleo de ricino como laxante.

Empregam-se especialmente os purgantes oleosos em cozimento de linhaça contra a enterite aguda, quando provém da presença de terra nas diversas partes do tubo digestivo.

(Continua) J. M. Teixeira.

A exposição de gados do districto d'Aveiro em 1864

Teve logar no dia 20 d'abril, no largo da Municipalidade d'esta cidade, a exposição annual de gados d'este districto.

Foram cinco os individuos exhibidos, sendo tres da especie cavallar e dois da bovina.

Da primeira especie existiam dois animaes: uma egoa e um cavallo, que chamaram a attenção do jury.

A egoa, de tres para quatro annos de edade, 1m,50 d'altura, de côr castanho claro, descendia do cavallo *Alter*, de raça do mesmo nome, que tem padreado no terreiro da sociedade agricola do districto, o tronco de fórmas admiravelmente proporcionadas, era sustentado por quatro membros enxutos e bem aprumados. Entretanto, a cabeça não perdia por um pouco mais pequena e descarnada. Foi classificada como animal de sella.

O cavallo, de tres annos d'edade, 1m,50 d'altura, morzello de côr, descendia, segundo nos affiançaram, do cavallo *Yorksire*, de raça anglo-normanda, que tem padreado no mesmo terreiro. Ainda que um pouco ventrudo, por ter vindo da pastagem para a cavallariça em janeiro ultimo, não deixava d'apresentar fórmas muito distinctas. A cabeça, pequena e revestida por uma pelle finissima, era ornada por duas orelhas curtas, delgadas e bastante firmes, porém, eram menos bem aprumados os membros anteriores, e as quartellas um tanto compridas de mais. O defeito d'aprumo é de crer que venha a desapparecer por effeito do ensino. Foi classificado como animal a dois fins: sella e tiro ligeiro.

O jury, attendendo ao pequeno numero d'individuos d'esta especie que se apresentaram no quadro da exposição, e não obstante as boas qualidades dos dois animaes que especialisámos, assentou em não conferir o primeiro premio pecuniario a nenhum d'elles; decidindo porém adjudicar-lhes os premios restantes, isto é, o segundo e terceiro. Houve todavia, divergencia entre os membros do jury, sobre qual dos dois animaes deveria receber o premio maior, na ordem dos que havia a distribuir, vencendo-se afinal que, o segundo premio pecuniario fosse conferido á egoa, pertencente ao sr. Sebastião de Carvalho e Lima, de Aveiro, e o terceiro ao cavallo do sr. José Raphael Condeço, de Vagos.

Entendeu o jury que, o outro individuo da especie cavallar, não era digno de premio algum. E de feito, era um garrano, de tres annos, bem tratado, sem duvida, menos mal composto; mas indigno de figurar n'uma exposição pecuaria.

Da especie bovina, exhibiram-se dois individuos que formavam uma junta de bois. Eram de raça barrozã, d'edade de cinco

Digitized by Google

annos, pouco mais ou menos, e pertencentes ao sr. João Domingues Lourenço da Silva, do concelho d'Estarreja, que os havia comprado, em tempo, n'uma feira de Paredes, no districto do Porto. O jury deliberou conferir-lhes o terceiro premio pecuniario, tendo em vista, sobretudo, provocar a maior concorrencia d'animaes desta especie nas futuras exposições; porquanto n'este concelho e outros do districto, se cria muito e bom gado mirandez que, é de lastimar não tenha concorrido ás dos annos anteriores.

Ahi fica, muito em resumo, o que foi a exposição de gados d'este districto, em 1864.

Apezar de promiscua, só figuraram n'ella as especies cavallar e bovina, e estas representadas por bem poucos individuos. Ainda assim, foi muito superior ás dos ultimos quatro annos.

Poucos são os districtos em que as exposições annuaes de gados tenham sido perseguidas por tão má sorte, como n'este.

Aqui, começa-se por alterar a lei, deixando-se de cumprir uma das suas disposições mais terminantes.

O artigo 3.º do decreto de 16 de dezembro de 1852, diz assim:—«As exposições devem sempre celebrar-se nos dias e locaes em que actualmente existem feiras ou mercados de gados.» Esta disposição da lei é ainda recommendada pelo artigo 1.º do regulamento de 2 de março de 1854.

Pois, não obstante esta determinação muito explicita, as ultimas exposições têem sido feitas por deliberação da junta geral, na capital do districto, na vespora do dia em que se faz uma boa feira annual de gados, a distancia d'uma legoa da cidade. Ainda não pudemos atinar com um unico motivo rasoavel que, servisse de fundamento a esta resolução, tão contraria ao que manda a lei.

O bom exito d'estas exhibições annuaes, está em grande parte dependente do dia e local da sua celebração. As razões são obvias.

Á junta geral pedimos, portanto, o cumprimento da lei, no interesse da industria pecuaria.

Egualmente lhe pedimos que ordene a celebração das futuras exposições com alguma solemnidade; pois as que se têem feito até agora, têem sido «festas sem festa.» É preciso que actos da ordem d'estes, não sirvam, pelo seu mais do que modesto apparato, de thema a vergonhosos sarcasmos, que desacreditam uma instituição de tanta utilidade.

Hoje, ninguem póde sériamente contestar as vantagens das exposições. A poderosa influencia que ellas exercem sobre o desinvolvimento das industrias, é de todos sabida e por todos explicada Por conseguinte, grave responsabilidade cabe aos que podendo, não animam estas festas industriaes.

Se nos disserem que faltam os recursos pecuniarios, responderemos, sem entrar em maiores averiguações a este respeito, que mais vale declarar francamente que não pódem effectuar-se as exposições, do que fazer-se uma coisa que será quanto quizerem, menos exposição de gados. O que é certo, porém, é que ha meios para satisfazer muita vaidade e muito capricho; mas falta quasi sempre para o que é de reconhecida utilidade, Não somos nós que o dizemos, são os factos que bem alto fallam, e que só os não ouve quem os não quer ouvir.

Não se pense que estamos dirigindo censuras a alguem. Nós não censuramos; deploramos unicamente o pouco caso que se faz do que mais attenção devia merecer.

Mas, se deploramos, não desanimamos; temos bastante confiança no futuro para esperar que a agricultura seja devidamente avaliada, e por consequencia, a industria pecuaria, um dos seus mais importantes ramos.

A. Augusto dos Santos.

CONTABILIDADE RURAL

VI Movimento do material e do gado

Trataremos agora dos auxiliares que servem para registrar o movimento de todo o material ou alfaia rustica, e dos animaes de que se compõe o gado da exploração rural.

Consideraremos este capitulo divido em duas partes, uma relativa ao material, e a outra relativa aos gados.

A — Movimento do material

O material da exploração compõe um capital elevado, e tanto mais quanto maiores são os recursos de que lança mão a

Digitized by Google

cultura aperfeiçoada, em que o trabalho do homem e das machinas é o mais consideravel.

O emprego frequente da alfaia rustica, a multiplicidade dos instrumentos mechanicos da cultura dão origem ao movimento de grande quantidade de valores.

A escripturação não póde organisar-se bem, sem colher e registrar todos os elementos que são necessarios para comprehender claramente o estado da alfaia e os seus serviços na lavoura.

Um auxiliar bem constituido é um excellente meio de fiscalisação.

Todo o material que deu entrada no competente auxiliar, deve ter um destino: ou existe, ou se inutilisou ou se alienou.

Quando o auxiliar não apresente nenhuma destas indicações, e isto não seja devido a uma falta ou omissão na escripturação, á pessoa responsavel cumpre responder pelo objecto e seu valor.

Este auxiliar serve evidentemente para organisar o inventario geral na parte que diz respeito aos *moveis*.

De duas maneiras podêmos traçar o livro de que tratâmos. Se a alfaia rustica é pouco variada, e pouco numerosa, o seguinte modelo satisfaz ás indicações mais importantes:

1864 DATA		DESIGNAÇÃO DA PROCEDENCIA E DESTINO	CHARRUAS DO RIBATEJO		DITAS DE DOMBASLE		DITAS DE GRIGNON		GRADES		EXTIRPADORES		ENCHADA DE CAVALLO	
			Entrada	Sahida	Entrada	Sahida	Entrada	Sahida	Entrada	Sahida	Entrada	Sahida	Entrada	Sahida
Outubro..	1	De inventario...	4	»	3	»	1	»	5	»	1	»	1	»
Janeiro...	5	Comprada.....	....	....	....	....	1	»	....	....	....	....	....	....
»	23	Inutilisada.....		1	....	....	....	....	....	....	....	....	....	....
Fevereiro.	10	Vendida.....	....	....	....	....	....	....	....	....	....	....		1

No fim de cada semestre ou anno, querendo dar balanço á alfaia, sommam-se os algarismos tanto da entrada como da sahida, e tira-se o saldo que é o que fica existindo.

Se a alfaia é muito numerosa, podemos fazer uma classificação agricola dos instrumentos, e destinamos no competente livro, uma pagina a cada grupo: assim teriamos: *instrumentos de lavoura; instrumentos de colheita*; *instrumentos de debulha, etc.*

A disposição das columnas seria a mesma do mappa antecedente, tendo cada folha ao alto a denominação da classe a que se referisse.

Por meio de um indice, collocado no principio do livro, se procuraria a pagina da classe desejada.

Além das casas que marcámos no modelo que precede, convém destinar na margem direita a ultima columna para *observações*.

B — Movimento do gado

Debaixo de todos os pontos de vista convém ao agricultor ter um livro auxiliar que lhe sirva de registro de todo o seu gado, porque este constitue uma parte avultada do seu capital movel.

Este livro tem por fim registrar o movimento, por individuos, das especies domesticas mais importantes. Ha por conseguinte a notar os dois movimentos de *entrada e sahida*, com designação da data, da procedencia, do destino, do resenho do animal e do valor.

O modelo que se segue satisfaz a tudo isto.

Digitized by Google

ENTRADA								SAHIDA			OBSERVAÇÕES
DATAS DA ENTRADA	ESPECIES E SEXOS	NOME OU NUMERO	RAÇA	IDADE ANNOS	COR E SIGNAES	VALOR	PROCEDENCIA	DATAS DAS SAHIDAS	DESTINO	VALOR	
Janeiro 30	Cavallo	Pombo n.º 14	Andaluz	7	Russo pompo zaino	300$000	Comprado em Hespanha.				

Com este modelo se podem comprehender todas as especies em seu mesmo livro. Querendo levar-se mais longe a minuciosidade, ja não é pouco consagrar um livro a cada uma das especies mais importantes, tanto pelos seus valores como pelo seu movimento.

Para as especies pequenas destina-se sómente um livro. Entretanto o modelo que vae junto é bastante claro e comprehende os factos e indicações mais notaveis e precisas. Ha n'este auxiliar como que uma conta aberta a cada animal, de sorte que, estando preenchidas as casas da sahida, é certo a conta achar-se fechada.

Este auxiliar é conveniente não só para a respectiva conta aberta no livro *razão* aos gados, como tambem para organisar o inventario geral.

VII Prodnctos, colheitas

É este o ultimo capitulo, que requisita a confecção de alguns mappas cujo destino é registrar o movimento da producção e das colheitas.

Temos aqui a considerar os diversos productos do grangeio, além das colheitas obtidas das diversas culturas; assim a producção do leite e a creação miuda pedem que se organisem alguns mappas, onde se possa rapidamente observar a quantidade dos productos obtidos, bem como a sua procedencia e destino. Estes auxiliares dispensam de sobrecarregar as respectivas contas do *razao* de uma quantidade immensa de artigos, porque effectivamente todos os dias ha productos a registrar na entrada e sahida, como acontece com o leite, com os ovos o com a creação meuda, naquellas explorações em que estes ramos da indnstria agricola tem um grande desenvolvimento, como é facil observar-se nas proximidades dos grandes centros de consumo. Não havendo precisão de descer a muitas particularidades, basta um só livro auxiliar para o movimento da producção. No caso contrario especializaremos os mappas dando-lhes a disposição e formato que melhor se accommodarem ás indicações que se desejam satisfazer. Exemplificaremos primeiro que tudo, um auxiliar que comprehenda todos os productos do grangeio. Temos a primeira casa para as datas. A segunda é destinada a indicar a procedencia. Convem indicar nesta casa o producto que se lança, porque serve para verificar se as quantidades foram lançadas na devida columna. Foi o que fizemos nos tres exemplos que figurámos. Ha depois uma seria de columnas, cada uma das quaes destinada a um producto. Como nem todos os mezes se colhem os mesmos productos, deve acontecer que nos differentes mezes não figuram nas columnas, os mesmos productos.

Digitized by Google

DATAS	PROCEDENCIA	CEVADA	TRIGO	MILHO	LUZERNA	VENDE	TREVO	BATATAS	LINHO	COREA	LAMAÇAES	AZEITONAS	DIVERSOS	LEITE	AVES	OVOS	DESTINO	QUANTIDADES	PREÇO
1861 Março 5	Verde do prado n.º 3.....	»	»	»	»	200 k.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Para os bois....	200 k.	4$000
»	Leite da vaccaria.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	18 litr.	»	»	Para a queijaria	18 litr.	
»	Ovos da creação meuda..	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	520	Vendidas.....	520	

Assim o trigo, o milho, etc., que se não colhem nem em março, nem em abril, nem em maio, escusam de figurar nas columnas destes mezes, e assim temos logares para os productos que são proprios daquelle tempo.

Todo o producto colhido dá entrada em um uma conta, por consequencia, na mesma linha em que se lança a entrada, vamos logo lançar a sahida. Esta casa indicando o destino dos diversos productos, aponta tambem e ao mesmo tempo as contas que devem ver debitadas, e desta sorte é facilimo saber no fim do anno como se hão de distribuir pelas contas devedoras as quantidades e preços dos productos que receberam, assim como tambem facilmente se vão creditar as diversas contas de producção.

A penultima columna accusando as quantidades fornece um bom meio de contraprova, pois que estas se devem corresponder na entrada e na sahida. Finalmente a ultima casa recebe os preços de custo onde mercado dos diversos productos, conforme o destino que estes teem.

Em relação aos mappas relativos a certos productos, como o mappa da producção do leite, e dos productos da creação meuda, diremos que a sua organisação se approxima da disposição do auxilliar antecedente.

Os motivos que determinam a fazer estes mappas, é que servem de guia na disposição das casas.

Pretendendo-se saber a quantidade de leite que cada vacca produz em cada dia torna-se preciso referir as quantidades a cada uma das vaccas de per si. Para conseguir este resultado, abrimos a primeira columna para indicar os dias de cada mez, e logo em seguida abrimos tantas columnas verticaes, quantas sejam as vaccas em producção de leite, e no topo collocamos o nome ou numero, que serve para as distinguir.

Se desejarmos saber a quantidade de leite que cada vacca fornece em as duas vezes que é ordenhada ao dia, subdivide-se cada columna em duas, servindo a primeira para marcar a quantidade do leite mungido pela manhã, e a segunda para o mungido de tarde.

Ha depois uma columna em que se somma a totalidade do leite obtido nos differentes dias.

Este mappa é de uma importancia notavel, para apreciar as qualidades que ca-

Digitized by Google

racterisam os differentes individuos que compoem a vaccaria, debaixo do ponto de vista da qualidade e quantidade do leite.

Uma casa, a ultima, destinada para observações, deve conter o juizo do lavrador sobre a qualidade do leite, deduzido de observações e experiencias repetidas.

Na sahida indicar-se-ha o destino que se der ao leite. Póde ser consumido em natureza, convertido em queijo, ou em manteiga, e vendido.

Depois da columna da data, abriremos quatro columnas destinadas ás quatro sortes de destino que enumerámos, de maneira que se póde saber cada semana, cada mez e cada anno, quanto leite se vendeu, quanto se transformou em queijo ou manteiga e quanto se consummiu.

Como o queijo e a manteiga fabricados devem ter sahida, abriremos, além das mencionadas, mais duas columnas para se notar as quantidades de queijo ou manteiga que se consumirem no grangeio ou forem vendidas.

Além d'estas columnas são precisas mais duas, uma para os *totaes*, e a outra para os *preços*.

Para a creação meuda, isto é, para os seus productos, como estes são muito diversos, podemos tambem organisar um auxiliar especial, cuja disposição permitta saber com facilidade a quantidade e qualidade dos productos obtidos.

Como a procedencia é conhecida, disporemos as columnas do seguinte modo.

A primeira para as datas; a segunda para designar os productos e destino; e depois uma serie de columnas verticaes, tendo em cima o nome do producto, isto é, gallinhas, patos, perús, porcos, ovos, etc.

Cada uma d'estas columnas póde ser subdividida em duas para indicar a sahida para consummo interno, e a sahida para o mercado ou venda.

Por fim ha uma casa para os preços, cuja somma representa o valor dos productos da creação miuda, em cada semana, mez ou anno.

As differentes operações da engorda dos bois reclamam a confecção pelo menos de um mappa, que tem por fim principal mostrar a influencia dos alimentos e o augmento de carne nos bois sujeitos á ceva. Está claro que este mappa é organisado com um fim de estudo.

Os factos que ha a notar devem pelo menos referir-se a mezes, mas melhor será se se referirem a quinzenas.

É preciso fazer um mappa para cada animal, se o estudo tem por intuito comparar differentes animaes na engorda, mas se se olha sómente á massa, n'este caso, convem dar ao mappa uma outra fórma. Vamos ao primeiro caso.

No topo, em uma linha horisontal colloca-se o numero ou nome do animal, com o competente resenho.

Abre-se a 1.ª columna para indicar as quinzenas ou os mezes, segue depois uma columna mais estreita onde se deve consignar o peso em kilogrammas que o animal dá á pesada em cada qninzena ou mez. Depois seguem-se pequenas columnas verticaes, em que se designam as substancias que vão entrando na alimentação do animal; depois ha uma casa para os totaes, seguindo-se logo a dos preços das forragens, grãos, bagaços, etc., finalmente devemos acrescentar uma casa para observações, onde se notem todos os accidentes sobrevindos durante a engorda.

Se o estudo se faz por lotes de animaes, as coisas passam-se ainda de uma maneira similhante á que descrevemos, com a differença de que o peso é collectivo, pois contrahe toda a massa do lote. Se não se attende a um estudo por individuos ou lotes, procederemos do seguinte modo.

Abre-se a primeira columna para a data, indicando pela sua respectiva ordem os dias de cada mez; a segunda casa deve servir para indicar o numero de animaes sobre que se opera o processo da engorda; a terceira servirá para notar o peso que o total dos animaes apresenta no começo da ceva, e o que vae apresentando nas pesadas que se forem obtendo regularmente; a quarta indicará o preço medio por cabeça.

Depois d'esta columna seguir-se-hão outras, onde se vão collocando os alimentos que se prestem aos animaes.

Por fim haverá uma columna para os preços, e outra para observações. Este mappa fornece muitos dados, e todos elles importantes.

Sabe-se o augmento de carnes creadas por periodos successivos. Ora estes periodos referem-se com uma grande simplicidade á alimentação empregada. Basta olhar para o mappa para se tomar inteiro conhecimento da composição das rações, sua qualidade, quantidade e valor.

Digitized by Google

A questão zootechnica é a economica são postas em parallelo, estudadas e comparadas.

Outros mappas se podem ainda organisar, tomando por motivo a importancia que o lavrador ligue a estes ou áquelles pontos da cultura e da producção. As circumstancias e os fins é que devem dictar a fórma e organisação mais apropriada d'essas peças.

Com isto damos fim ao trabalho que nos propuzemos, sentindo o grande numero de imperfeições que necessariamente deve ter, e para as quaes pedimos desde já desculpa. O nosso proposito foi fazer sobre a materia um trabalho de que se tirasse algum proveito, quando menos idéas, factos e doutrinas que outros podessem estudar, aperfeiçoar e adequar á sua situação.

Foi trabalhosa a nossa tarefa, compulsando o que ha escripto sobre contabilidade, mui particularmente o tratado do sr. Edmond Granges, cujas idéas, em geral, seguimos: a tudo isto juntámos alguns ensaios e alguma pratica sobre a escripturação rural.

A. M. Santos Viegas.

PARTE OFFICIAL

MINISTERIO DAS OBRAS PUBLICAS

Repartição de agricultura

Ill.mo e ex.mo sr. — Só agora me é possivel responder ao officio de v. ex.ª, de 16 de fevereiro proximo passado, que recebi na occasião em que me achava encarregado de uma commissão especial no concelho de Peniche, e no qual se me diz que tendo o governo estabelecido nos pinhaes nacionoes de Leiria a industria da resinagem, e convindo averiguar a influencia que esta operação póde exercer sobre as condições das madeiras provenientes dos pinheiros resinados, com relação a todas as applicações a que ellas costumam ser destinadas; determina v. ex.ª que eu informe esse ministerio do que entender ácerca d'este importante assumpto.

É esta uma questão de grande monta e muito importante para que eu possa aventar uma opinião inteiramente minha, e para que podesse informar outra coisa mais, além do que em materia tão delicada têem dito insignes sylvicultores, e florestaes experimentados. Para satisfazer pois a v. ex.ª, vou dizer o que sei a este respeito, fundando-me na auctoridade de homens abalisados, que querendo esclarecer as duvidas que por vezes se suscitaram sobre a influencia que a operação da resinagem podia ter sobre a qualidade das madeiras, estudaram esta questão a fundo, e que segundo elles, parece estar hoje completamente resolvida.

A resinagem (*gemmage* dos francezes), tendo por fim extrahir das arvores o succo resinoso, não podia deixar de produzir n'ellas uma certa influencia: ora esta influencia exerce-se duplamente, sobre a quantidade, e sobre a qualidade dos productos lenhosos.

1.º Influencia sobre a quantidade.

Em quanto á quantidade é claro que a extracção da resina esgota a arvore, atraza a vegetação, enfraquece a sua longividade e diminue as suas dimensões. O que deixo dito quasi não carece de demonstração. Mas serão estes inconvenientes de uma ordem tal que obriguem a abandonar um systema de exploração das florestas resinosas, que é hoje reputado em alguns paizes como sendo o mais vantajoso e o mais productivo? Parece-me que não, jámais se attendermos a que estes inconvenientes podem ser até certo ponto attenuados, empregando um methodo racional e muito moderado de resinar as arvores.

Sabe-se com effeito, que a resina das coniferas se extrae de muitas e variadas maneiras. O mélèse (pinus larix L.), fornece a terebinthina de Veneza; para a obter, no Tyrol meridional, pratica-se na primavera, e na parte inferior dos troncos mais velhos, um buraco horisontal de uma polegada de diametro penetrando até á médulla, e que depois se tapa com uma rolha de pau. A terebinthina que se junta n'este deposito durante o verão, é tirada no outono por meio de um instrumento de ferro construido expressamente para este fim. (V. Mohl. *Uber die Gewinnung des venetianischen Terpenthins, Bat. Zit.* 1859).

A resina do abeto (pinus abies, L.), pez branco, ou pez de Borgonha, extrae-se na Turinger Wald, por meio de grandes ranhuras perpendiculares praticadas nos velhos abetos de 80 a 100 annos de edade com um instrumento de ferro a que se chama *Scharreisen:* estas ranhuras ou fe-

Digitized by Google

ridas penetram até ao alburno e ficam situadas a alguns pés de altura acima do solo: cada arvore tem ordinariamente tres, repartidas em toda a sua circumferencia. A resina vinda do alburno, junta-se ali durante o verão, e endurece ao contacto do ar; no outono raspam-se as ranhuras com o *Scharreisen*, e a resina é recolhida em grandes reservatorios em fórma de toneis feitos da casca do abeto. As ranhuras são raspadas e alargadas todos os dois annos, e quando as arvores são de grandes dimensões, não se contentam só de praticar tres feridas, mas nos seus intervallos abrem-se ainda outras successivamente. Assim mesmo ha arvores que resistem a este tratamento durante 80 annos; ora não podendo a resinagem começar senão n'uma edade já avançada, parece-me que o inconveniente da diminuição da longividade, não é muito grande, sobretudo se attendermos a que empregando este tratamento com mais moderação, se poderia ainda conseguir uma maior duração na vida da arvore.

Em Tenerife e nas grandes Canarias, extrae-se a resina do pinheiro das Canarias, fazendo no tronco junto ao solo, um buraco ou entalhe muito largo e profundo, onde a resina se vem accumular, tendo o cuidado de avivar de tempos a tempos as bordas d'esta ferida. O sapin (abies pectinata, L.) não possue a resina no lenho, mas esta accumula-se em certos logares da casca formando proeminencias que se abrem para recolher a chamada terebinthina de Strasbourg. Emfim, para obter a resina do pinheiro, costuma-se na Finlandia descascar as novas arvores desde que ellas foram derramadas, e attingiram um diametro de 4 a 8 polegadas; tira-se a casca desde o collo da raiz até á altura de um homem, deixando do lado do norte uma tira de casca de 3 polegadas de largo. Na primavera seguinte destaca-se tambem esta tira, e descasca-se completamente o tronco até 3 pés mais alto.

Estas arvores ficam assim durante dois ou tres annos, os seus tronos seccam-se, e a resina accumula-se na parte assim descascada, que é a unica aproveitada: abatem-se depois, e cortadas em sarrafos de 2 a 3 polegadas distillam-se em fossos a alcatrão, que se parecem muito com os fornos de carvão: a resina escôa-se então por um canal praticado no fundo do fôsso (V. Berg. *über die Wläder Finnlands. Tharander Jahresbericht.* 1859).

Em Alemanha prefere-se extrahir o alcatrão da resina contida nas raizes dos velhos pinheiros, dos quaes se deixa morrer as cepas na terra. Segundo Pfeil, emquanto que as partes exteriores e ainda ricas em seiva do alburno, se descompõem, a resina afflue ás partes interiores do velho páo; faz-se então correr esta resina nos fossos a alcatrão e obtem-se, além do alcatrão e do carvão, o acido pyrolenhoso e a essencia de terebinthina

(Pfeil. *Forstbennutzung und Forsttechnologie*, 2.ª edição, pag. 326.)

Empregando pois methodos de resinagem taes como os de que acabo de fallar, não admira que as arvores se esgotem com rapidez, que se atraze muito a sua vegetação, e enfraqueça a sua longividade: mas se a resinagem for bem entendida, se não se quizer *resinar á morte* (*gemmer á mort*, dos francezes), mas se se empregar o methodo chamado *resinagem á vida* (*gemmage á vie*), então parece-me que estes inconvenientes pódem ser consideravelmente attenuados, conservando a vida das arvores por muitos annos, e permittindo-lhes assim de adquirirem as dimensões que as tornam proprias aos usos em que as suas madeiras costumam ser empregadas. O doutor H. Schacht, professor da universidade de Bonn, na sua obra intitulada *Die Bäume*, obra que foi publicada debaixo dos auspicios do celebre barão A. d'Humboldt, diz:

«A resina não parece ter nenhuma influencia directa sobre a vida das arvores: os pinheiros que serviram á sua extracção durante muitos annos, continuam a crescer sem nenhum symptoma d'enfraquecimento. Eu vi, por exemplo. em casa do florestal Liepmann em Kaltzhulte na Turingia, um corte transversal medindo um diametro de 32 polegadas de Paris, proveniente d'um pinheiro de 140 annos, o qual tinha durante 93 annos servido á extracção da resina. As ranhuras destinadas a recolher esta substancia, profundas de 12 a 14 polegadas, tinham-lhe dado a forma d'uma cruz irregular. O páo estava são, e os seus acrescimos formados durante os primeiros 30 annos da extracção da resina, pareciam quasi mais largos que os precedentes, mas durante os ultimos 40 annos tinham-se instreitado. Apenas havia principios de podridão em um logar, e provinha de que a ranhura não tinha sido praticada cautelosamante, de sorte que a agua

Digitized by Google

podia ali estacionar entre o páo e a casca. »

Com ralação ao pinheiro maritimo, parece-me ainda que a reducção produzida pela resinagem não é um grande inconveniente, attendendo aos usos em que esta essencia se costuma empregar: nas grandes construcções navaes, não tem grande applicação senão como madeiras secundarias, no arranjo interior do navio, taboado etc., para o que não são necessarias as grandes dimensões: na mastreação onde se exigem peças d'um grande comprimento, e d'um diametro proporcional, o pinheiro maritimo não é empregado (ao menos na marinha imperial franceza), porque lhe falta a elasticidade e as qualidades proprias para este serviço: o pinheiro sylvestre (pinus sylvestris, L.) ou pinheiro de Riga, da Russia, da Escosia, e chamado até mesmo pinheiro de mastreação, é este o que fornece os melhores mastros, porque ás grandes dimensões que attinge e á regularidade que apresenta nas suas camadas annuaes, junta a elasticidade, muita dureza e ao mesmo tempo menor peso especifico. Esta essencia pois não deve ser resinada para se poderem obter as maiores dimensões possiveis, nem me consta que o seja em paiz algum senão muito accidentalmente. Mas no pinheiro maritimo, ainda que a resinagem produza uma tal ou qual reducção, não o inhabilita por isso aos diversos empregos a que elle costuma servir: assim esta essencia tendo sido resinada, é muito procurada para as construcções hydraulicas, serve á carpinteria, emprega-se como madeira de trabalho, dá bellos postes telegraphicos, produz um bom combustivel, e ainda serve para a extracção do alcatrão. Mas ainda mesmo quando fosse necessario crear páos de pinheiros maritimos de grandes dimensões para alguns usos especiaes, não haveria inconveniente nenhum em os subtrair á resinagem.

Parece-me portanto que, a influencia que a resinagem póde ter no pinheiro maritimo, emquanto á quantidade dos productos lenhosos, não produz inconvenientes bastante grandes, para que se não adopte este methodo de exploração, e sobre tudo se d'algum d'estes inconvenientes resultar para as madeiras novas qualidades que as tornem superiores ás não resinadas.

2.º Influencia sobre a qualidade.

Vejamos agora a influencia que a resinagem no pinheiro maritimo póde exercer na qualidade das madeiras.

O páo ou madeiras das arvores, é formado de camadas annuaes dispostas concentricamente em roda da medula, e cujas partes mais exteriores são sempre as mais recentes.

Cada camada lenhosa pode ser formada de fibras, de parenchyma lenhoso, de canaes resiniferos, de vasos dispostos em feixes longitudinaes, entre os quaes se interpõem os raios medulares que se dirigem da medula para a casca. As fibras e os raios medulares existem sempre e constituem muitas vezes, elles sós, o pau das coniferas. Os vasos não se encontram senão nas essencias folhosas, assim como os canaes resiniferos só se encontram nas essencias resinosas. Estes differentes elementos do lenho não são sempre uniformemente repartidos, e de forma constante na espessura d'uma mesma camada; em geral, determinam no seu bordo interno um tecido mais laxo e mais molle que aquelle do bordo externo. Chamam-se *pau de primavera* e *d'outono* estas duas regiões, ordinariamente differentes, d'uma mesma camada, em razão principalmente da estação na qual cada uma d'ellas se desenvolveu.

Se attendermos á formação d'estas zonas que constituem as camadas annuaes, notaremos uma differença entre as essencias folhosas e as resinosas. No carvalho, por exemplo, a zona de *pau de primavera* é composta quasi exclusivamente de vasos, que n'uma secção transversal se apresentam á vista como pequenos pontos muito approximados, e alem d'isto, o tecido é fraco, pouco resistente e mais accessivel á decomposição: ao contrario, o *pau d'outono* é formado d'um tecido fibroso muito apertado, compacto, de apparencia cornea, e constitue realmente a massa solida do pau ou das madeiras. Mas o que é realmente notavel é, que a zona de *pau de primavera* conserva sempre pouco mais ou menos a mesma espessura, qualquer que seja a espessura total da camada annual. D'aqui resulta que no carvalho quanto mais rapido fôr o seu crescimento, isto é, quanto mais propicios lhes forem o solo e o clima, e o tratamento bem entendido e bem seguido, melhor será a qualidade das suas madeiras, porque n'uma mesma camada annual haverá sempre uma zona de *pau d'outono* que será tanto maior em

Digitized by Google

relação á zona de *pau de primavera*, quanto maior fôr a espessura da mesma camada annual toda inteira.

- Nas coniferas, e n'aquellas da mesma especie, acontece o contrario: a actividade da vegetação manifesta-se por uma maior producção de *pau de primavera*, e cuja proporção augmenta, emquanto que aquella do *pau d'outono* fica quasi constante: d'onde resulta que as arvores d'esta familia que crescem rapidamente, têem um tecido fraco em grande parte, menos resistente e que é ás vezes representado por $^4/_5$ ou $^5/_6$ do seu volume, emquanto que se o crescimento se tem feito lentamente; a proporção do *pau d'outono* é muito maior, chegando mesmo a ser representada pela metade do volume total.

- Se além d'isto attendermos a que os canaes resiniferos longitudinaes não existindo no *pau de primavera*, se tornam abundantes no *pau d'outono*, e que do seu numero depende a proporção de terebinthina, e emfim, se ainda attendermos a que a infiltração da resina nos tecidos augmenta á medida que os accrescimos annuaes são mais fracos, tornar-se-ha evidente que quanto mais as essencias resinosas se desenvolverem lentamente, mais as suas madeiras serão pesadas, duras, resistentes, e menos sujeitas á podridão.

Ora a operação da resinagem no pinheiro maritimo tendendo sempre a retardar o vegetação, produz accrescimos annuaes mais pequenos, e augmentando assim a proporção do *pau d'outono* com relação ao *pau de primavera*, deve ter uma influencia vantajosa na qualidade das madeiras.

Mas ainda isto não é tudo.

- A resinagem bem entendida como se pratica em França (fallo da resinagem chamada *gemmage à vie*), e como julgo que ella se pratica tambem nos pinhaes nacionaes de Leiria, esta operação que consiste em fazer feridas superficiaes que não possam comprometter a vida da arvore, provoca do interior para o exterior um affluxo de terebinthina que atravessando os tecidos lenhosos, deixa evaporar pelas superficies desnudadas uma certa quantidade de essencia, e a resina dissolvida depositando-se necessariamente na proporção directa d'esta evaporação, incrusta assim fortemente os tecidos lenhosos.

Este facto verifica-se perfeitamente n'uma secção transversal d'um tronco de pinheiro que tenha sido resinado. Com effeito, observam-se ali os segmentos triangulares impregnados de resina, e cujas bases se apoiam na superficie de cada ferida, de sorte que quando estas feridas forem muito numerosas para occuparem successivamente toda a circumferencia da arvore, a totalidade da madeira do seu tronco se acha impregnada de resina, e por consequencia modificada vantajosamente nas suas propriedades mais importantes, como são, a densidade, a dureza, a resistencia, a duração, poder calorifico, etc.

As idéas theoricas que sobre este assumpto acabo de expender, e que lançam verdadeira luz sobre uma questão de tanta importancia, são confirmadas por homens da sciencia, e cuja auctoridade é sem duvida muito respeitavel. Vejamos.

Mr. Parade, membro da academia das sciencias de França, conservador das florestas do imperio, e director da escola imperial florestal de Nancy, na sua excellente obra *Culture des bois*, 4.ª edição, tratando do pinheiro maritimo diz o seguinte:

« Até agora o pinheiro maritimo tem sido principalmente cultivado pelo seu succo resinoso, que fornece productos de uma importancia incontestavel, consistindo em terebinthina, breu, alcatrão e negro de fumo. Debaixo da relação do rendimento, é fóra de toda a duvida que este modo de exploração, é o mais proveitoso e por consequencia justifica-se perfeitamente. Mas nos departamentos do Gironda e das Landes vão mais além, e pretende-se que o pinheiro maritimo, para ser d'um bom uso, deve ser resinado. Chega-se mesmo a affirmar, apezar d'exemplos em contrario, que a extracção da resina é indispensavel a esta arvore para assegurar a sua prosperidade e mesmo a sua existencia.

A ultima opinião não nos parece digna de ser discutida; a primeira que é fundada até certo ponto, tem necessidade de explicação.

Concebe-se, com effeito, que a resinagem deve trazer uma certa perturbação no crescimento do pinheiro maritimo. A natureza não lhes deu em vão a resina como succo proprio, e este succo, independente da seiva, parece unir-se a ella para procurar a nutrição e o accrescimo do vegetal. O que o prova, é que os pinheiros resina-

Digitized by Google

dos, e que sendo cortados teem podido ser verificados, apresentavam camadas annuaes muito estreitas, e annunciavam assim um accrescimo retardado, em quanto que o contrario se reconheceu nas arvores não resinadas, e que tinham crescido nas mesmas circumstancias que as primeiras. Mas já vimos (o auctor refere-se aqui a um paragrapho anterior) que a madeira das arvores resinosas é tanto mais firme e resistente, quanto mais apertados são os accrescimos annuaes. Além d'isto a resinagem provoca, do centro para a circumferencia do tronco, uma corrente activa de terebinthina, cuja parte fluida se escôa deixando nos tecidos lenhosos que ella percorre, uma quantidade notavel de resina concreta. *Comprehende-se pois que o atraso prematuro que a resinagem procura ao crescimento do pinheiro maritimo, dá ao mesmo tempo á sua madeira qualidades que no estado natural ella não teria adquirido, senão n'uma edade mais avançada.*»

Mr. A. Mathieu, inspector das florestas em França e professor d'historia natural na escola imperial florestal de Nancy, diz na sua *Flore Forestière*, 2.ª edição, tratando ainda do pinheiro maritimo:

« O pinheiro gemmado ou resinado é considerado nas Landes como bem superior em dureza e em resistencia áquelle que o não foi, e isto com razão. Se a resinagem com effeito esgota as arvores, e reduz as suas dimensões, ella produz em compensação madeiras cujos accrescimos são mais fracos e relativamente mais carregados de *pão d'outono*; determina além d'isto do interior para a superficie uma corrente de terebinthina, da qual a porção a mais fluida se espalha, abandonando nos tecidos do alburno que atravessa, uma notavel quantidade de resina. Os troncos gemmados ou resinados, têem pois menos alburno, ou o que é o mesmo, um alburno de melhor qualidade, e são além disso mais pesados, mais duros, e mais resinosos, consequentemente mais resistentes, mais duraveis e d'um poder calorifico maior.»

Herr. J. Wessely, secretario ministerial d'agricultura e director da escóla florestal moravo-silesienna, na sua obra *Cultura do pinheiro d'Austria*, Vienna 1853, diz o seguinte:

« A resinagem diminue de quasi um terço o accrescimo; mas a madeira dos troncos resinados é impregnada de resina, e o seu valor como lenha, augmenta á ponto que a perda d'accrescimo se acha sensivelmente compensada.

Os troncos resinados *são d'alguma sorte inalteraveis*, e especialmente procurados para tubos de fontes, etc.»

Mr. Eloi Samonos, na sua *Culture du pin maritime*, Paris 1864, diz:

« A resinagem tem uma influencia consideravel sobre a qualidade das madeiras dos pinheiros. Fixa nas celulas uma concreção resinosa que a torna mais densa, e mais duravel: estas qualidades são muito apreciadas no commercio, *que lhes dá um valor duplo d'aquelle das madeiras não resinadas.*»

Mr. Leopold Javal, *Concours général d'agriculture* 1860 *Catalogue des produits du Domaine d'Arès* (Landes de Gironda), diz, fallando do pinheiro maritimo:

« Esta madeira é muito propria ás construcções e á marcenaria, sendo resinada, e conserva-se por muito tempo.»

Mr. Oscar Reveil, (*Bulletin de la société Botanique de France*, tom. 6, 1859) *Rapport sur la culture du pin maritime dans les Landes de la Gascogne*, diz o seguinte:

« A madeira (do pinheiro maritimo) entre outros usos, serve para as estacarias n'agua, *e prefere-se para este uso as provenientes de pinheiros resinados.*»

Mr. Gurnaud sub-inspector das florestas em Bordeus, remettendo alguns productos florestaes á escola de Nancy para serem expostos na exposição de 1860, dizia n'uma carta escripta em 6 de março d'esse mesmo anno:

« Chamam-se *têdas* os pinheiros maritimos gemmados ou resinados desde muito tempo (40 annos e mais). A sua madeira é muito estimada no Medoc para fazer *carassous* (estacas para vinhas).»

Mr. Gurnaud enviou com effeito para serem apresentadas na exposição de 1860, estes *carassous* ou estacas feitas do pinheiro resinado, e que sem nenhuma outra preparação, e depois de 12 annos de uso, expostas sempre ás variações atmosphericas, e sobre tudo, ás variações de secura e d'humidade do solo onde estavam enterradas, permaneciam no mais perfeito estado de conservação.

Parece-me ocioso citar mais auctoridades que já tenham dado o seu parecer sobre este importante assumpto; mas não

Digitized by Google

posso deixar ainda de lembrar a v. ex.ª que quando o governo de S. M. mandou em 1861 a França o sr. Manuel Raymundo Valladas, engenheiro addido á repartição d'agricultura, acompanhado pelo sr. Bernardino José Gomes, empregado nas matas nacionaes de Leiria, a fim de estudarem esta questão da resinagem, o mesmo sr. Valladas se occupou muito especialmente de saber qual era a influencia que a resinagem pode ter na qualidade dos productos lenhosos. O relatorio deste engenheiro corre impresso no Boletim do Ministerio das Obras Publicas N.º 7, de Julho de 1862, e pelo que ali se diz, resulta das investigações feitas pelos commissarios do governo, que a resinagem não só não prejudica a qualidade das madeiras, mas até lhes dá qualidades muito superiores, a ponto que as instruções mandadas pelo governo francez para os seus engenheiros empregados nas obras publicas, determinam que se não empreguem madeiras de pinho, senão resinadas.

O que diz o sr. Valladas no seu relatorio, a este respeito tive eu occasião de verificar fallando com alguns engenheiros francezes quando ha pouco no meu regresso a Portugal atravessei os departamentos das Landes e da Gironda desde Bordeos até Bayonna, e percorri todo o golfo de Gasconha, onde me demorei para vêr e estudar os trabalhos de fixação das dunas, e me occupei tambem por essa occasião em visitar algumas fabricas de productos resinosos ali estabelecidas, e em estudar esta questão da resinagem.

Eis aqui tudo quanto posso informar a v. ex.ª ácerca d'este importante assumpto, e concluindo direi que em presença das idéas theoricas hoje adoptadas e geralmente seguidas, em vista da opinião d'homens tão auctorisados, e mais ainda dos factos que parece virem confirmar perfeitamente as theorias, parece-me que sem receio de errar se póde hoje avançar com segurança a proposição de que, a resinagem bem entendida, não prejudica o valor das madeiras.

Deus guarde a v. ex.ª — Ill.mo ex.mo sr. conselheiro director geral do commercio e industria no ministerio das obras publicas.

Lisboa 31 de março de 1864.

JOÃO MARIA DE MAGALHÃES.

Engenheiro Florestal addido á repartição d'agricultura no ministerio das obras publicas.

COMMUNICADO

Sr. redactor. — Senti n'este meu recente passeio a Lisboa, não fazer uma visita ao instituto agricola. — Não foi d'isto só causa a pressa com que fui, e os meus muitos affazeres; mas a ignorancia d'um dia apropriado, e sitio aonde podesse ver trabalhar alguns dos novos instrumentos de lavoura.

Alguma pequena declaração a este respeito no *Archivo Rural*, faria aproveitar d'essas lições a muitos lavradores, especialmente das provincias, que escolheriam essas occasiões para hir a Lisboa. — Meu companheiro de viagem era um lavrador de Campo Maior que tambem ficou com muito sentimento, de não saber o dia em que poderia tirar proveito d'aquelle seu passeio. Uma das maiores difficuldades para a introducção dos instrumentos aperfeiçoados d'agricultura procede de não haver quem saiba trabalhar com elles: muito conviria que para operarios do instituto se admittissem de todo o reino. Porém estes não podem ir ali ter ao acaso, e na incerteza da admisssão. Sendo elles requisitados aos governadores civis, os poderiam mandar já d'um, já d'outro concelho; não faltariam pretendentes.

A molestia no gado suino continua implacavel neste concelho, e ameaça acabar com este grande recurso especialmente da classe pobre. Continuo a colher bom resultado das purgas mensaes de que uso ha annos para o gado suino; mas nem todos tem paciencia para applicar remedios sem haver doença, e chegada ella, n'estes animaes é que a experiencia mostra serem inuteis todos os remedios. Ao *oidium*, á ferrugem das oliveiras, e machio nos trigos acresce n'este concelho um novo mal ás figueiras que ameaça acabar com ellas se não se descobrir algum remedio. Muitas tem já morrido e seccado de todo.

Esta molestia é muito similhante á ferrugem das oliveiras; julgo que a vi pela primeira vez no caminho da Figueira, ha 20 annos. — Se algum lavrador desses sitios, ou no instituto se conhecer remedio para este flagello, se pede a sua publicação.

De Thomar até Lisboa não encontrei esta molestia.

Dois sentimentos bem contrarios tive n'este meu passeio a Lisboa, um de excessivo prazer, e orgulho nacional, vendo

Digitized by Google

as grandes conquistas, que para adiantar, enriquecer, e embellezar Lisboa se tem feito sobre o Tejo: sente-se com effeito um nobre orgulho de pertencer a uma nação pequena que ousa fazer coisas tão grandiosas; e conquistas que em logar de sangue derramado, expoliações, e roubos como as dos antigos conquistadores, servirão para matar a fome, e vestir tantos desvalidos.

O outro sentimento foi de tristeza, vergonha e oppressão, vendo á beira do caminho mesmo proximo da capital tantos pantanos, tantas terras cobertas d'agua, e estereis, d'onde esgotadas as aguas podiam sair tantos mil moios de pão que a nossa preguiça nos obriga a mendigar do estrangeiro.

É certo que ignoro se é possivel esse esgotamento, se foi já estudado o nivel dessas terras com o do Tejo; e bem o desejára saber para assim poder responder a algum estrangeiro que diante de mim arguisse a nossa incuria, e desleixo.

José Nunes da Matta.

CHRONICA AGRICOLA

(Lisboa 20 de maio)

Os insectos, que no concelho de Chaves invadiram as searas dos centeios, segundo noticias, que d'alli recebemos, haviam completamente desapparecido. Os estragos por elles causados, estavam já resarcidos, em virtude de uma vigorosa vegetação, que fez desenvolver espigas supplementares, para substituir as que os insectos tinham inutilisado. Assim as messes renovadas apresentam o mais esperançoso aspecto; o que já tem influido nas vendas do centeio velho, fazendo baixar o seu preço, nos mercados.

De todos os pontos do reino, ha noticias muito agradaveis, ácerca das novidades pendentes. De cereaes culmiferos espera-se uma colheita, extremamente abundante. A rebentação, e o *espigamento* das vinhas é geralmente lisongeiro; apparece comtudo o *oidium*, por algumas localidades, mas cede ao enxoframento. Temos tambem informação de que alguns batataes teem sido atacados da molestia, mas em pequeno ponto. As arvores fructiferas estão pela maior parte bem dispostas. Corre o tempo assás propicio, para as sementeiras do milho. Calcula-se, que a colheita das favas não passará de mediana, apezar de ter desapparecido o pulgão, que bastante damno lhes causou.

Os jornaes francezes queixam-se de que o anno agricola vae, por toda a França, mal agourado. A continuação da secca tem amesquinhado muito as searas. Na Italia, e na Hespanha ha esperanças de boas colheitas.

« Por decisão de 21 de janeiro de 1864, s. ex.ª o ministro das finanças, sob petição do conselho geral, concedeu ao departamento de Pas-de-Calais, a titulo de incitamento para a arborisação das dunas do littoral pertencente ás communas, e aos particulares, uma subvenção de 6.150 francos concernente ao exercicio de 1864, para se comprarem, e distribuirem a diversos particulares, por meio da administração florestal: 10.000 kilogrammas de semente de pinheiro bravo (*Pinus maritima*); 100 kilog. de semente de *giesta* (*Genista*, L.); e 100 kilog. de semente de tojo (*Ulex eusopœus* L.) »

« Esta nova prova de solicitude do governo, por tudo o que respeita aos melhoramentos, e progresso da agricultura, será apreciada no seu justo valor, pelas povoações do littoral ».

(*An. Forestières, de 4 de abril de 1864.*)

Ninguem mais do que nós precisa de attender á grande necessidade de promover a arborisação do paiz. Repetidas vezes temos bradado aos poderes publicos, ás camaras municipaes, e aos particulares, que se occupem d'este importantissimo assumpto, com a seriedade, que elle merece. Não diremos — *nada se tem feito* — porque faltariamos á verdade; mas o que se tem feito é apenas um dedo do gigante, que nós precisamos crear.

O governo tem concedido algumas subvenções, em dinheiro, e sementes ás camaras municipaes, que teem feito solicitações d'ellas. N'este anno economico, que está a findar, distribuiram-se pela repartição de agricultura vinte moios de pinisco na importancia de 262$620 réis, dez moios á sociedade agricola da ilha Terceira, e outro tanto á camara municipal da Lourinhã. Julgamos que o sr. ministro das obras publicas, a quem sobejam bons desejos, não se negará a coadjuvar os esforços das camaras municipaes, que compenetradas da sua verdadeira missão,

Digitized by Google

solicitarem razoaveis auxilios, para os fins indicados.

As camaras municipaes, que mais se hão distinguido na arborisação dos terrenos incultos dos seus concelhos, são a de Penamacor, e a de Peniche; e o que se faz notavel é, que em ambas a iniciativa tem partido dos seus benemeritos escrivães. Não queremos com esta declaração, tão honrosa para aquelles funccionarios, retirar devidos louvores aos camaristas, que apoiaram a iniciativa, a que nos referimos; todavia, como as vereações são biennaes, bem se comprehende, que não havendo insistencia no pensamento, baldados seriam os esforços d'ellas por muito energicos que fossem. É por esta razão, que os logares de escrivães das camaras, teem grande importancia. Se não estamos enganados, ha uma lei do tempo de D. Maria I, determinando, que os logares de escrivães das camaras da cabeça das comarcas sejam providos em bachareis formados em phylosophia. — Se não a ha deveria havel-a; isto é, deveriam aquelles logares ser providos em individuos, competentemente habilitados. Temos ouvido muitas vezes dizer, que a *verdadeira camara é o escrivão d'ella.* Ainda que isto de todo não seja assim, é indubitavel, que os escrivães exercem, e não podem deixar de exercer grande influencia sobre as decisões da magistratura municipal.

Chegou uma boa quantidade de plantas de figueiras de Smyrna. Não se distribuiram porque chegaram muito tarde. Mandaram-se abacellar, até á epoca competente, na quinta da Bemposta, pertencente ao instituto agricola.

Os figos de Smyrna são na verdade excellentes, e muito superiores aos nossos do Algarve, ou seja pela sua propria qualidade, ou seja pelo melhor methodo da sua preparação.

Um nosso particular amigo obsequiounos, no anno passado, com duas caixas de figos seccos, uma dos de Smyrna, e outra dos da Turquia. Ambas as qualidades eram boas, porém os de Smyrna muito superiores. Aproveitamos-lhes quanta semente podemos, e distribuimol-a por diversas pessoas. A maior parte d'ella não nasceu. O nosso estimavel amigo, o sr. Maia, de Torres-Vedras, foi o mais feliz, por lhe nascer quasi toda a semente. Contou-nos, ha dias, que tinha quarenta a cincoenta vigorosas plantas da sementeira que fez. A propagação das plantas aperfeiçoadas pela cultura, quando se faz, por meio de sementeira, corre o risco da degeneração. Ver-se-ha o resultado da sementeira do sr. Maia, e se a degeneração se não pronunciar, está conhecido o meio de melhorarmos as castas dos nossos figos, pela facil introducção das figueiras de Smyrna, por meio da sementeira.

A figueira (*Ficus carica*) é uma das plantas mais preciosas da nossa flora fructifera. Com quanto esta planta exija uma temperatura elevada, dá-se todavia em todas as nossas provincias, e por isso a sua cultura póde tomar grande incremento em Portugal — do Algarve exportamos annualmente para cima de 2 milhões de kil. de figos seccos, no valor de mais de 100 contos de réis. — O figo presta um alimento nutritivo, e sadio ao homem, e aos animaes. Em algumas localidades aperfeiçoam, com os figos, a ceva dos porcos, que se matam no cedo, e dizem, que a carne é de excellente sabor. A aguardente dos figos, com quanto não seja muito grata ao paladar, é comtudo muito aproveitavel.

Está ligada ao figo a recordação de um importante facto historico, referido por Plinio, no cap. 18 do l. 15 da sua H. Natural. — Inimigo implacavel dos carthaginezes, Catão, o antigo, aproveitava todos os meios para executar a sua terrivel sentença «*delenda Carthago.*»

Um dia apresentou no senado um figo fresco, vindo de Carthago, em tres dias. «Ha quantos dias foi este figo cortado da figueira?» Os senadores examinando o figo attentamente concluiram, que não havia mais de tres dias, que o figo fôra colhido. «Pois bem, exclamou elle, este figo não gastou de Carthago aqui, mais que tres dias: vêde que tão perto de nós temos o inimigo: *tam prope á muris habemos hostem.*» Votou-se immediatamente a terceira guerra punica, e com quanto Catão morresse no anno seguinte, a sua sentença exterminadora cumpriu-se. *Carthago deleta est.* R. DE MORAES SOARES.

FOLHETIM RURAL

João de Deus

HISTORIA DE UM ENGEITADO

Capitulo VIII

No dia 2 de junho de 1808 foi procurado o vigario de Baldanta por um em-

Digitized by Google

pregado da *administração dos provimentos de bocca para a tropa de Traz-os-Montes;* e como era visita desusada, toda a aldeia ficou em pensamentos, ácerca do que ali viria fazer aquelle homem desconhecido, não ousando ninguem perguntar similhante coisa ao parocho, porque elle, apesar da sua muita bondade, não dava azos, nem confiança para tanto. Ao anoitecer o vigario mandou chamar Bento do Rió, pedindo-lhe que fosse levar uma carta a um seu amigo de Chaves; ao que o bravo soldado das campanhas do Roussilhão se prestou, partindo logo.

No dia immediato foi o vigario a Outeiro-Secco, onde se demorou por algumas horas em casa do Morgado Montalvão, conversando com elle em particular.

Na tarde d'este mesmo dia andava o tio Aniceto, com João de Deus, na sua horta a sachar, e estacar uns feijões de *assobir*, ou *carrapatos*, e lá foi ter com elles o vigario.

— Ora, João disse elle, depois de os saudar, tu estás um homem feito com os teus doze annos completos, e já pódes ajudar muito o tio Aniceto. Já sabes bem ler, escrever, e contar, mas agora não deves deixar esquecer o que aprendeste.

— Isso lá não deixa elle, sr. Vigario, redarguiu o tio Aniceto; logo que tem uma hora de seu, não faz senão ler, e escrevinhar. Olhe, sr. Vigario, hoje até me fez zanga, que elle soubesse ler... Não sei lá onde foi buscar uma gazeta, ou que demo é, que falla no maldito do Junot, que se fez rei! Pois a fallar a verdade o nosso foi lá para o Brazil... Eu ando doido, sr. Vigario, até aqui eram os castelhanos, que queriam roubar a corôa ao nosso rei, agora são os francezes, ou jacobinos! A pena que eu tenho é de me pesarem ás costas os meus 74 janeiros; mas assim mesmo, sr. Vigario, se elles me passassem pela porta, ainda trabalhava o arcabuz, que lá tenho em casa.

— Talvez assim aconteça, tio Aniceto, e póde ser, que não tarde muito, atalhou o Vigario.

— Ó tio Aniceto, observou o João de Deus, tomára eu arranjar uma espingarda..

— Pede a Deus, accrescentou o Vigario, que não te obriguem, d'aqui por mais dois, ou tres annos a pegar n'ella á força.

— Como seja para matar os jacobinos, tornou João de Deus, não me importa; e mais eu não quero ser soldado.

— Então, perguntou o Vigario, que queres tu ser?

— Eu, respondeu, João de Deus, o que quero ser é lavrador.

N'este momento, chegou Bento do Rio, e entregou uma carta ao Vigario, o qual depois de a ler, e guardar, perguntou-lhe se estava alguem em casa do sr. P.e Mestre Frei Antonio da Assumpção: Bento do Rio respondeu, que vira lá o sr. administrador, Antonio Vicente Teixeira de Sampaio, e o sr doutor juiz de fóra.

Emquanto o Bento do Rio se entretinha a parolar com João de Deus, o Vigario apartou-se d'elles com o tio Aniceto, e conversaram ambos mais de um quarto de hora, partindo depois todos para a aldêa.

Por volta das dez horas da noite entrou Bento do Rio em casa do Vigario, armado com uma espingarda, e correiame, que apanhára na campanha de 1801, e ambos tomaram caminho de Chaves. Pararam fóra da aldeia, e pouco tempo depois reuniu-se-lhes o tio Aniceto, e o alferes das ordenanças, Francisco Machado, ambos armados com as suas espingardas, seguindo todos quatro o caminho da villa. Quando chegaram ao ponto, em que o caminho de Baldanta entra na estrada real, que de Chaves se dirige para as bandas da raia, o Vigario disse que não deviam seguir em direitura á praça, porque se poderiam tornar suspeitos a alguem, que os encontrasse, e por isso que era bom tomarem á esquerda, e atravessarem por entre as searas dos centeios, direitos á brecha do forte de S. Francisco.

Quando iam a deixar a estrada, para seguir a indicação do Vigario, sentiram passos, e ficaram sobresaltados. Dentro em poucos momentos estava com elles João de Deus, armado com a sua foice roçadora. O tio Aniceto logo que o reconheceu principiou de lhe ralhar, mas o Vigario interrompendo as advertencias do tio Aniceto disse:

— Não ha nada perdido, pelo contrario devemos estimar que elle viesse; alem de dar um testemunho da dedicação que lhe consagra a vocemecê, tio Aniceto, eu tenho a maior confiança na sua discrição. Vamos, não ha tempo a perder.

Foram calladamente atravessando as searas do centeio, que, por estarem já quasi maduras, faziam com o andar um certo rugido, similhante ao estridor do

Digitized by Google

fogo, quando faz presa em matto miudo e secco.

Chegaram effectivamente á brecha do fortè de S. Francisco, e o Vigario, voltando-se para elles, observou-lhes, que não precisava mais de que um para o acompanhar, e que esperassem os outros ali, até que elle voltasse. Dito isto trepou o Vigario, e Bento do Rio pela brecha acima, e os tres restantes desviaram-se para um lado, e sentaram-se junto da cortina da muralha á espera, que o Vigario voltasse.

—Ora valha-te Deus, João, começou o tio Aniceto, em voz baixa, para que vieste atráz de nós, sem ninguem te dizer, que viesses, deixando lá a tia Hilaria sósinha.

— Ella não ficou só, atalhou João de Deus, eu lhe conto, como foi:

Eu vi que vosmecê andára a arranjar a espingarda, e que saira com ella, sem dizer nada; por tanto para alguma coisa era, e na qual vosmecê podia correr algum risco, porque ninguem se arma, quando não ha necessidade. Ora eu seria fraco se o não acompanhasse, e se não corresse ao seu lado todos os perigos, de que vosmecê podia ser ameaçado. Sai com esta idéa de casa logo que o vi partir, e fui ter com a Jovita, á qual disse:

—Olha, eu e o tio Aniceto não podemos esta noite ficar em casa, porque andam por ahi uns rapineiros a furtar as rezes pelas cancelladas; o tio Aniceto partiu sem dizer nada á tia Hilaria, e por isso vae tu ficar com ella esta noite, e conta-lhe isto, para que não esteja com cuidado em nós.

O alferes approvou a resolução de João de Deus, como o havia feito o vigario, e o tio Aniceto não insistiu nas suas paternaes reprehensões.

Seriam duas horas da manhã, quando o vigario voltou. Seguiram todos o caminho, por onde vieram, e ás duas e meia entraram elles muito surrateiramente, em Baldanta, tornando cada um para sua casa, sem que fossem presentidos.

Para continuarmos a nossa historia, precisamos de esclarecer o leitor, resumindo a narração dos importantissimos acontecimentos d'aquella época tão desgraçada, como gloriosa para a nação portugueza.

Projectára Napoleão I quebrar os antigos laços de amizade que uniam Portugal á Grã-Bretanha; por que esta nação altiva rodeada pelos mares, fortificada pelos rochedos que resguardam as suas formidaveis costas, e defendida além d'isto pelas suas poderosas armadas, zombava dos guerreiros e victoriosos vôos das *aguias francezas*.

Os destinos de Hespanha corriam então á mercê de um valido da rainha, e não foi difficil que o grande Napoleão se apoderasse d'elles, empregando para esse fim a intriga e a corrupção.

Portugal, para sustentar a sua antiga alliança com a Inglaterra, incorria no desagrado da França, que tendo caminho aberto pela Hespanha, ameaçava com os seus exercitos as nossas fronteiras.

O nosso principe regente (D. João VI), rompeu os tratados offensivos e defensivos com a Inglaterra, para os substituir por outros, com o grande Napoleão, que se apressou a enviar Junot, um dos seus principaes cabos de guerra, sobre Portugal, com um exercito de occupação, destinado a proteger-nos contra a prepotencia ingleza; despedaçando assim, no dizer dos francezes, as astuciosas prisões, com que ha tantos seculos ella nos apertava ao carro dos seus interesses economicos e politicos.

Em 30 de novembro de 1807, já o marechal Junot, estava de posse de Lisboa, tendo-se poucos dias antes, retirado para o Brazil o nosso principe regente (D. João VI) por não confiar nas lisongeiras promessas dos seus novos alliados.

A dominação franceza sobre Portugal, durou apenas onze mezes incompletos; e foi longa, no exercicio da tyrannia, com que nos assoberbou.

O nosso exercito foi desarmado, e com a flor dos seus cabos e soldados formou-se a legião lusitana, que se fez partir para França, e d'onde apenas, feita a paz geral, voltaram restos, que poderam escapar aos crueis trances de todas as privações, das mais tremendas intemperies, e dos mais sanguinolentos combates.

Os templos foram espoliados das suas preciosas e sagradas alfaias. Uma contribuição de quarenta milhões de cruzados foi lançada ao reino, e desapiedadamente cobrada. A propriedade, a segurança, a liberdade e a vida dos cidadãos portuguezes estava pendente dos caprichos das bayonetas francezas.

O reinado da violencia não podia ser duravel. Assim aconteceu. A Hespanha le-

Digitized by Google

vantou o grito da sua independencia. Esse grito patriotico e bellicoso soou até aos confins de Portugal.

Junot, desarmando o nosso exercito, havia chamado para guarnecer Portugal, tropa hespanhola. A que permanecia na cidade do Porto, commandada pelo general Belesta, sublevou-se no dia 7 de junho de 1808, prendeu as auctoridades francezas, retirando-se immediatamente para Hespanha. A cidade do Porto quiz marchar pelo caminho que lhe abrira o general Belesta; porém como este se retirou, os portuenses trepidaram, e recuaram na manifestação dos seus intentos.

No dia immediato aos acontecimentos do Porto, e sem noticia delles, isto é, no dia 6 de junho, a notavel villa de Chaves levantou o estandarte da independencia nacional contra a dominação franceza. Este nobre e valeroso esforço foi seguido por toda a provincia de Traz-os-Montes, communicando-se á do Minho. A heroica cidade do Porto acordou do seu lethargo, proclamou a dynastia de Bragança, e nomeou uma junta governativa, presidida pelo bispo, para dirigir a revolução.

A 17 de junho já o general francez, *conde de Loison*, saia de Almeida, por ordem de Junot, afim de reprimir a sublevação do Porto. Chegando a Lamego no dia 19, atravessou o Douro no dia 21, dirigindo-se a Mezão-frio.

Foi então que os povos do Douro e suas visinhanças, juntos aos de Amarante e Guimarães, capitaneados pelos padres, cairam sobre a retaguarda de Loison, e o fizeram retroceder para Lamego, sendo perseguido até Castro-Daire, e d'ahi por diante pelos povos da Beira, até que o encurralaram em Lisboa.

O Algarve e o Alemtejo ergueram tambem a voz da independencia.

Beja foi no dia 27 de junho theatro de um sanguinolento combate, mas não podendo sentir o impeto de tropas regulares e aguerridas, succumbiu. Egual sorte experimentou Evora poucos dias depois.

Mas com estes revezes não esfriou o valor dos portuguezes. Organisou-se rapidamente um exercito, collocando-se á sua frente o general Bernardim Freire de Andrade, com o intento de expulsar Junot de Lisboa.

As tropas francezas, no dia 13 de setembro de 1808, commandadas pelo general Delaborde, soffreram grande derrota, na batalha de Rolissa; e no dia 21, capitaneadas pelo proprio Junot, receberam um golpe decisivo na batalha do Vimeiro. Junot capitulou em Cintra, e no dia 27 o exercito francez evacuou Portugal.

Ficou portanto o reino livre do tyrannico jugo dos francezes, até que em março de 1809, se verificou a segunda invasão, entrando por Chaves o general Soult.

Atando o fio da nossa historia, voltaremos a Baldanta, para encontrar o tio Aniceto sentado á sombra das suas parreiras e conversando com os visinhos, que ali lhe costumavam fazer companhia, nas horas, em que a força do calor não consentia os trabalhos do campo.

A este tempo chegava o vigario e todos se levantaram para o cortejar. O tio Aniceto mandou João de Deus buscar uma cadeira, para o sr. vigario se sentar, mas elle obstou a isso, e tomou logar em um dos assentos de pedra. Metteu depois a mão ao bolso e tirando a *Gazeta de Lisboa* do dia 31 de maio de 1808, disse para o João de Deus, que lê-se o artigo final d'ella. João de Deus pegou na gazeta, e leu o seguinte:

«Assegura-se que as tropas *portuguezas*, que se acham em caminho de França, vão receber de S. M. o I. e R. uma nova organisação, que as assimilha quasi ás proprias tropas francezas. Devem tomar o nome de *Legião Portugueza*, que será composta de dez mil e tantos centenares de homens, commandada por um general de divisão *portuguez*, e por tres generaes de brigada do mesmo paiz. Dizem que as particularidades d'esta reorganisão se confiarão ao general de divisão *Muller*. Parece que as ditas tropas se destinarão para as guarnições da parte meridional da França, especialmente para a 11.ª divisão militar, cujo principal logar é Bordeos.»

Estavam todos mudos e quedos, emquanto João de Deus ia lendo. O vigario tinha a cabeça reclinada sobre as duas mãos que apoiava no castão da bengala, e assim debruçado se conservou por algum tempo, até que levantando-se rapidamente principiou a dizer:

— Infeliz nação, pobre Portugal! O rei, que é pae do seu povo, abandona seus filhos, deixando-os em desvalida orphandade, entregues á mais deshumana dominação! Os nossos valentes soldados traiçoeiramente desarmados, ouvem ao longe os gemidos da patria, sem poderem

Digitized by Google

acudir-lhe! Os nossos templos desacatados, e as suas ricas alfayas, que se empregavam no augusto serviço do altar, roubadas, e applicadas a usos profanos no impio culto dos vicios mais abominaveis! Isto são castigos, com que Deus pune as nossas maldades. Mas as iras do Senhor hão de applacar-se, e assim como resgatou o seu povo do captiveiro de Babylonia, tambem se ha de compadecer dos nossos males. A hora da nossa salvação não tardará a soar...

N'este momento chegava Bento do Rio com algumas cartas para o vigario, e entre ellas uma do governador do forte de S. Neutel, Antonio Manuel de Lobão. Este forte faz parte das obras exteriores de defeza da praça de Chaves, ficando situado ao norte do forte de S. Francisco, e distante d'elle seiscentos a oitocentos metros.

Ao entregar a carta affirmou Bento do Rio, que em Monterrey, praça hespanhola, situada a duas leguas ao norte de Chaves, se ouviam salvas de artilheria.

— É que os nossos visinhos da Galliza, accrescentou o vigario, já levantaram o grito da sua independencia, contra o tyranno da Europa. Aquillo são salvas de alegria.

O vigario retirou-se com Bento do Rio, e o tio Aniceto, e os seus visinhos ficaram a fazer as suas observações. O tio Aniceto não cessava de lamentar o peso dos seus setenta e quatro annos; mas ainda assim concluia elle, que a terra o não comeria, sem dar cabo de meia duzia de jacobinos.

Por cima da ramada das videiras ficava uma janella da cosinha do tio Aniceto, e posto que a copa das parreiras não deixasse ver a quem estava n'ella, o que se passava no logar, onde o tio Aniceto, e os seus amigos celebravam as sessões do seu cavaco, todavia da janella ouvia-se perfeitamente o que ali se dizia. A tia Hilaria, apezar de não ser curiosa, e espreitadeira, era comtudo mulher, e bastava esta condicção para ella, quando sentia conversa, se debruçar no peitoril da janella, e apurar o ouvido, para não perder uma só palavrinha de tudo quanto em baixo se dissesse. N'esta occasião era a tia Hilaria, e a Jovita, que occupavam a janella.

Bento do Rio, passado pouco tempo, voltou de casa do vigario, com uma carta na mão, dizendo:

— O sr. vigario manda-lhe aqui esta carta, vinda por Monterrey. Foi um amigo d'elle que a recebeu em Chaves, com outras, que vieram de Galliza.

O tio Aniceto pegou da carta, e chamou João de Deus, para que a lê-se. Eis aqui o contheudo da carta:

« Beja, 2 de junho de 1808. — Illmo sr. R.^do vigario. — Ha muito tempo que eu devia ter escripto a v. s.^a procurando saber da sua saude, e dando-lhe parte da minha vida, porque v. s.^a foi sempre um meu segundo pae, e por isso me cumpria mostrar-me agradecido ás muitas obrigações, de que lhe sou devedor.

— Mas de quem é essa carta, interrompeu o tio Aniceto.

João de Deus, foi ver a assignatura, e disse:

— É do Henrique Ferreira! É do Henrique Ferreira!

Do Henrique Ferreira!... Repetiram todos, com grande alvoroço, começando cada qual a fazer os seus commentos, e a aventurar juizos.

A tia Hilaria, ouvindo pronunciar o nome do Henrique Ferreira, encarou com a Jovita, vendo-a já pallida, e a ponto de cair sem sentidos. Abraçou-se a ella, e chamou pelo marido, que não tardou em subir a escada; e vendo o estado da rapariga, ponderou:

—Isso não é nada, já lhe passa; foi a carta do Henrique Ferreira, que produziu esse accidente, apanhando-a de subito... Toma lá essa botija do vinagre, lava-lhe as fontes da cabeça com elle. Isso já lhe passa. Deixa-me ir para baixo, que estão os visinhos á espera, para acabarem de ouvir lêr a carta.

João de Deus continuou a lêr:

« Saberá v. s.^a, sr. rev.^do vigario, que na noite, que me aconteceu aquella desgraça, com o filho do Christino da Aboboleira, parti immediatamente para Bustello, e fui valer-me da minha madrinha, a sr.^a fidalga D. Isabel Roxas, e do seu marido o sr. coronel Pamplona. Este deu-me uma carta para o commandante do regimento de cavallaria, n.º 11, da praça de Almeida, onde cheguei, no fim de tres dias de jornada. O sr. coronel sentou-me logo praça na 1.ª companhia, e era muito meu amigo. Quando o regimento foi desarmado, por ordem do Junot, já eu era cabo de esquadra.

« Tive então a má sorte de ser escolhido para ficar ao serviço dos francezes, e sentaram-me novamente praça, dando-me o

Digitized by Google

posto de furriel, na cavallaria da legião, e fizeram-me marchar com os meus camaradas pela Hespanha dentro.

« Induzido por uns hespanhoes desertei de Miranda do Ebro, e soffri muitos trabalhos até que cheguei á fronteira de Portugal; mas sem deixar o cavallo nem o armamento. — Uni-me a uma guerrilha composta de hespanhoes e portuguezes, e atravessamos para a serra do Algarve, onde permanecemos até fins de maio.

« Recebemos aviso de que em Beja se preparava uma conspiração, e para ali nos dirigimos, em força de vinte homens, commandados por um alferes, que tambem desertou da legião. Deixamos os cavallos e armamentos pelas herdades visinhas, e viemos vestidos de paisanos para Beja, onde estamos escondidos, esperando que se dê o grito da sublevação.

«Com esta mando tambem uma para meu pae; é portador d'ellas um meu camarada, gallego, natural de uma aldeia do valle de Monterrey. Ouviu dizer que a Galliza já está levantada contra os francezes, e quer ir unir-se aos seus patricios.

«Peço a v. s.ª que me encommende a Deus nas suas orações; e eu espero ainda ir receber a benção de meu pae, e as ordens de v. s.ª, mas já com a minha banda á cinta. Estou perto do *Campo de Ourique*, onde Nosso Senhor Jesus Christo appareceu ao nosso primeiro rei D. Affonso Henriques, promettendo-lhe—*que Portugal seria combatido, mas nunca vencido.* —N'esta fé havemos de morrer.—Sou de v. s.ª muito attento venerador e criado, *Henrique Ferreira.*»

Folgaram os circumstantes com as inesperadas noticias de Henrique Ferreira, que já não suppunham vivo. Apezar da rapaziada, que practicára, e que todos lhe desculpavam, não havia ninguem na aldêa, que lhe não fosse affeiçoado. Bento do Rio enthusiasmou-se com a leitura da carta, e começou a futurar a respeito do moço, que elle ainda trouxera ao collo.

—Verão vocês o que d'ali sae, arengava elle: o rapaz sabe ler, escrever, e contar muito bem; é valente como as armas; é boa figura, e bem educado... Se não apanha com alguma bala, que o estenda, ha de dar, que fallar. Se eu soubesse ler!... Em um dos maiores combates, que nós tivemos no Roussilhão, quando assaltamos os entrincheiramentos de *l'aig-cerdá*, tirei as tripas com uma bayonetada a um granadeiro francez, que ia a desfechar, á queima roupa, sobre o nosso commandante, Miranda Henriques, o qual vendo o perigo de que eu o livrei, diz—estás feito sargento—Mas eu não sabia ler, continuei a ficar soldado raso.

João de Deus depois de ler a carta duas, ou tres vezes á tia Hilaria, e á Jovita foi entregal-a, de mando do tio Aniceto, ao sr. vigario.

Ás nove horas da noite do dia 6 de junho, chegava o vigario de Baldanta com Bento do Rio ao sitio chamado—a Fonte do Leite,—que é um logradouro commum, ou *lama do povo*, que fica entre umas *cortinhas*, ou terras tapadas, confinante com a estrada real de Chaves para Bústello, e distante d'aquella villa um quarto de legua, se tanto. Já lá estavam uns 20 homens armados com espingardas caçadeiras, foram outros chegando, e entre elles o tio Aniceto, e João de Deus ao seu lado, d'esta vez sem a sua foicinha roçadoura, mas em troca d'ella, com um chuço, ou pique, que o Bento do Rio lhe havia feito de proposito para elle.

Pozeram-se em movimento, e tomando em direitura ao Forte de S. Neutel, por entre as searas, chegaram ao Alto da Trindade, que é um ponto fortificado, pertencente ao Forte, e que com elle communica por meio de uma estrada coberta. N'este momento ouviu-se um assobio para as bandas da estrada do Outeiro-Secco. O vigario mandou dois homens explorar o campo, e passado pouco tempo voltaram com a noticia de que era a gente do Outeiro-Secco, pela maior parte soldados do regimento de cavallaria do morgado Montalvão, que estavam licenciados indefinidamente pelo governo francez. Seriam uns 20 homens, disseram os exploradores, armados alguns com clavinas, outros com espadas, e o resto com armas caçadeiras.

Deu ordem o vigario para que se reunisse a gente do Outeiro-secco, á que elle trazia, e depois chamou o Bento do Rio de parte, e disse-lhe:

—Vae ao forte de S. Neutel, e bate com a mão tres pancadas na porta; de dentro hão de dizer-te: torne a bater—e tu has de sómente bater duas pancadas, e passado um instante, repetir outra vez as duas pancadas. Olha se tomas sentido. Depois o sargento Antonio Ferreira, pae do Henrique, ha de abrir-te o postigo da porta, e tu diz-lhe—que dê parte ao sr.

Digitized by Google

governador Lobão de que estou eu aqui.

Em menos de um quarto de hora voltou Bento com o governador do forte, que apartando-se para um lado com o vigario, com elle travou o seguinte dialogo:

— Então que gente temos ahi, sr. vigario?

— Uns 40 homens bem armados, respondeu este.

— Eu tenho lá 20 veteranos, acrescentou o governador, e por isso não ha que receiar. Se houvesse traidores tinhamos força para os esmagar.

— Deus queira que os não haja, redarguio o vigario, porque seria uma desgraça a necessidade de os reprimir.

— E que noticias temos nós do Porto, e de Lisboa, perguntôu o governador?

— O frei Antonio da Assumpção diz-me que são as mais animadoras, replicou o vigario.

— Será bom, sr. vigario, que nós subamos aqui ao alto deste forte, para melhor observar o que se passa.

Foram o vigario, e o governador collocar-se na posição, que julgaram mais conveniente. A gente armada tinha acampado ao lado do norte, e na base da collina, em que está situado o pequeno forte da Trindade. Estavam todos, uns deitados, e outros sentados no chão, fazendo uma grande roda, em volta de João de Deus, que principiando a contar muitas historias, que tinha lido, attrahia a curiosidade geral, e era ouvido com a maior attenção. Referiu a historia da padeira de Aljubarrota, que com uma pá do forno matou sete castelhanos. Depois disse, que o sr. vigario lhe tinha dado hontem um papel, com umas cantigas que faziam vir as lagrimas aos olhos, e ao mesmo tempo, que incendiavam o coração de raiva, contra os francezes...

— Sabel-as tu já de cór? perguntou o tio Aniceto.

— Parece-me que já as encarrilho todas, respondeu elle.

— Pois então, continuou o tio Aniceto, vamos a ouvil-as, ainda que eu não preciso já de ouvir mais nada para bramar de raiva contra esses malditos.

— Hoje fora a hora, observou Pedro Guerra, um dos que vieram de Outeiro-Secco, hoje fora a hora, torno a dizer, que eu lhe podesse pôr a espada ao pescoço. Nem eu sei, como não morri de pena, de raiva, e de vergonha quando desarmaram o meu regimento em Coimbra. Se queriam ver, aquillo é que era chorar, em todos os soldados. A mim o que mais me custou foi deixar o meu cavallo... Só lhe faltava fallar... um animal assim...

Mas vamos lá ás cantigas, atalhou o Bento do Rio, e logo contarás o resto.

— Anda João, acrescentou o tio Aniceto.

Approximaram-se para ouvir melhor os que estavam mais distantes, e João de Deus começou assim:

Enganando D. João,
Nosso Principe Real,
Entra Junot á traição
No reino de Portugal.
Ah! fugi, fugi, senhor
Das astucias do traidor.

Quando as aguias altaneiras,
Em seu vôo fementido,
Abrem as azas guerreiras
Sobre o Tejo adormecido;
Já a Familia Real
Diz adeos a Portugal.

Armada, que ia nos mares,
Salvou o mais precioso,
Mas não salvou de pezares
O reino tão desditozo;
Que as aguias o apertaram,
Nas garras, que lhe lançaram!

Nossos templos despojados
Dos seus ricos ornamentos;
Dispersos, e dasarmados
Nossos bravos regimentos;
O mais oppresor tributo,
Roubo, morte, pranto, e luto!

Ah! senhor dos altos céos!
Tende de nós piedade,
Salvae-nos, ó grande Deos,
Deos d'infinita bondade,
Salvae Portugal inteiro
Deste duro captiveiro.

Armae o braço valente
Do vosso povo fiel,
Com a espada fulgente
Do capitão d'Israel:
Este povo é só vosso,
Velae por elle, Senhor nosso!

Como a trombeta, que em terra,
Fez baquear Jericó,
O nosso grito de guerra
Fará rojar o Junot:
Ás armas ó portuguezes,
Morram os impios francezes!

Ao findar das ultimas palavras, exclaram todos em uma voz: Vamos a elles, morram esses cães... Mas neste momento ouvem-se dentro da praça de Chaves estrondosos vivas. Levantam-se todos ra-

Digitized by Google

pidamente, e lançam mãos ás armas. O governador grita de cima do forte:

— Meus amigos, agora a nossa divisa é vencer ou morrer...

E o vigario acrescentou:

— Deus abençoe tão nobre, e heroico esforço!

O tio Aniceto levantou tambem a sua voz, e disse:

Eu tenho, já feitos, setenta e quatro annos, mas o meu braço não tem mais que vinte e cinco, para defender o nosso rei, e as nossas cazas.

Morram os francezes!

E todos repetiram—Morram, morram!

PARTES AGRICOLAS

Vianna do Castello 3 de abril. As searas de trigo, centeio, cevada e aveia estão muito viçosas, porque o tempo lhe tem corrido muito favoravel. A sementeira de milho nas terras altas está concluida, e o que já está nascido apresenta muito bom aspecto. A batata tambem está muito viçosa, e promette haver abundancia. As vinhas tem muito fructo, e já alguns proprietarios começaram a enxofrar, ainda que o *oidium* por em quanto pouco apparece. Os pomares de caroço teem muito fructo.

Aveiro 4 de maio. O tempo continua favoravel á vegetação das searas, que por todas as partes d'este districto promettem boa producção. A sementeira do milho vae-se fazendo em boas condições. No concelho da Mealhada, o principal vinicultor deste districto, apresentam as vinhas boa vegetação e abundante fructo. Em Ovar começa a apparecer em pequena escala o *oidium tukeri*. Em Vagos nota-se a costumada molestia nas batatas.

PREÇOS CORRENTES DOS PRODUCTOS AGRICOLAS

2.ª quinzena de Abril de 1864

MERCADOS	CEREAES — ALQUEIRE DO MERCADO				MEDIDA METRICA	MERCADOS	LEGUMES E BATATAS — ALQUEIRE DO MERCADO			MEDIDA METRICA
	TRIGO	MILHO	CENTEIO	CEVADA	Lit. Cent.		FEIJÃO	FAVA	BATATA	Lit. Cent.
Bragança	601	—	455	—	13,98	Bragança	—	—	160	13,98
Chaves	—	—	—	—	14,98	Chaves	—	—	—	14,98
Villa Real	—	—	—	—	15,68	Villa Real	—	—	—	15,68
Amarante	965	635	578	370	19,34	Amarante	741	—	290	19,32
Porto	1:064	622	542	520	17,45	Porto	747	800	530	17,45
Villa do Conde	940	580	530	560	17,34	Villa do Conde	714	—	380	17,34
Braga	930	495	440	445	16,00	Braga	649	—	330	16,01
Guimarães	1:000	615	530	825	19,32	Guimarães	811	—	320	19,32
Caminha	1:100	600	650	650	20,68	Caminha	986	—	420	20,68
V. do Castello	900	490	480	460	17,35	V. do Castello	782	—	370	17,35
Aveiro	800	560	550	400	13,16	Aveiro	640	300	240	13,16
Coimbra	—	—	—	—	13,10	Coimbra	—	—	—	13,10
Lamego	890	535	535	—	15,60	Lamego	487	—	255	15,60
Vizeu	625	480	450	300	14,80	Vizeu	625	—	300	14,80
Guarda	600	380	360	300	14,43	Guarda	575	—	325	14,43
Pinhel	580	430	—	—	13,32	Pinhel	640	—	180	13,32
Cast.º-Branco	626	460	440	360	14,82	Cast.º Branco	700	—	330	14,82
Covilhã	745	440	510	—	15,76	Covilhã	721	—	400	14,76
Leiria	650	530	—	400	13,76	Leiria	497	460	260	13,76
Abrantes	606	500	450	360	14,15	Abrantes	633	—	290	14,15
Alcacer do Sal	661	470	480	390	14,20	Alcacer do Sal	—	—	—	14,20
Lisboa	686	515	465	340	13,80	Lisboa	650	400	280	13,80
Setubal	660	540	440	360	13,18	Setubal	—	—	—	13,18
Evora	610	450	440	350	13,46	Evora	933	550	260	13,46
Elvas	550	500	380	360	13,24	Elvas	966	680	540	13,10
Portalegre	540	400	360	320	13,20	Portalegre	632	—	170	13,20
Béja	—	—	—	—	13,34	Béja	—	—	—	13,34
Mertola	—	—	—	—	16,34	Mertola	—	—	—	16,34
Faro	895	900	650	500	16,28	Faro	1:150	600	480	16,28
Lagos	780	710	—	485	13,40	Lagos	800	475	170	13,30
Tavira	770	690	640	—	13,60	Tavira	—	—	—	13,60

Digitized by Google

MERCADOS	LIQUIDOS — ALMUDE DO MERCADO: VINHO	ALMUDE DO MERCADO: AZEITE	MEDIDA METRICA Lit. Cent.
Bragança	1:200	6:600	25,80
Chaves	—	—	25,20
Villa Real	—	—	28,80
Amarante	1:600	5:700	24,37
Porto	3:840	5:550	25,20
Villa do Conde	3:000	6:200	26,64
Braga	1:025	5:700	23,98
Guimarães	900	5:725	24,37
Caminha	1:200	6:000	24,00
V. do Castello	1:600	5:350	22,92
Aveiro	1:440	4:000	17,06
Coimbra	—	—	16,73
Lamego	1:760	6:075	24,30
Vizeu	1:075	5:600	25,00
Guarda	1:600	5:140	22,60
Pinhel	800	4:800	19,20
Cast. Branco	1:800	4:350	25,00
Covilhã	1:700	5:200	21,00
Leiria	550	3:300	16,80
Abrantes	1:350	3:400	17,64
Alcacer do Sal	—	—	19,68
Lisboa	1:400	4:400	16,93
Setubal	—	—	15,36
Evora	1:200	3:600	17,02
Elvas	1:000	3:200	17,76
Portalegre	800	2:200	22,56
Béja	—	—	16,68
Mertola	—	—	21,60
Faro	1:800	3:800	18,48
Lagos	1:920	3:800	17,16
Tavira	1:400	3:400	17,40

PREÇOS CORRENTES DOS CEREAES

DOS PRINCIPAES MERCADOS

2.ª QUINZENA DE ABRIL DE 1864

Por hectolitro (7,24 alq., medida de Lisboa)

MERCADOS	TRIGO 1ª qual	TRIGO P. medio	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Allemanha					
Stettin	—	—	—	—	—
Colonia	4:383	3:978	2:880	—	—
Hamburgo	4:230	4:140	3:150	3:291	3:195
Moguncia	—	—	—	—	—
Belgica					
Bruxellas	—	4:599	2:700	—	3:330
Antuerpia	—	4:302	2:745	3:645	2:970
Gand	—	4:860	2:826	3:510	3:780
Lovania	—	—	—	—	—
Mons	—	4:500	2:682	4:420	2:700
Estados-Un.					
New-York	4:860	4:635	2:835	—	—
Egypto					
Alexandria	—	3:330	—	2:430	—
Smyrna	—	—	—	—	—
França					
Paris	4:383	4:185	2 601	3:006	2 727
Rufio	4:203	4:005	2:520	3:393	3:555
Nantes	4:273	4:140	2:830	2:754	2:970
Lyão	4:365	4:293	2:520	3:030	2:880
Marselha	5:085	4:734	—	2:310	2:700
Argel	4:320	3:492	—	2:025	2:610
Hespanha					
Barcelona	—	—	—	—	—
Santander	6:750	6:300	—	—	—
Valladolid	—	—	—	—	—

MERCADOS	TRIGO 1ª qual.	TRIGO P. med.	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Hollanda					
Amsterdam	5:040	4:930	3:168	3:690	—
Inglaterra					
Londres	4:680	4:140	—	3:690	3:195
Liverpool	—	—	—	—	—
Italia					
Turim	5:103	4:824	3:420	3:510	1:113
Milão	4:815	4:833	—	—	—
Portugal					
Lisboa	5:212	4:966	3:366	2:461	—
Porto	6:388	6:096	3:105	2:979	—
Russia					
S Petersburgo	4:725	4:473	3:870	—	3:900
Odessa	4.410	4:185	2:475	2:430	2:628
Suissa					
Bazilea	4:680	4:608	—	3:492	3:060
Zurich	5:040	5:022	—	—	—

PRAÇA DE LISBOA

ESTADO DO MERCADO EM 12 DE MAIO

Trigo do reino rijo	590	650	o alq. ou 13,80 litro
» » molle	670	720	» »
» das ilhas	550	650	» »
» estrangeiro	—	—	» »
Milho do reino	480	560	» »
» das ilhas	380	420	» »
Cevada	330	350	» »
Centeio	400	420	» »
Azeite	3:800		o alm. ou 16,95 lit.
Vinho tinto	60:000	65:000	a pipa.
» branco	70:000	75:000	»
Vinagre tinto	30:000	35:000	»

Aguardente de 30 graus (encascada)	168:000	a 180:000	pipa
Amendoa em miolo doce do Algarve	3:400	a 3:500	14,688 k.
Amendoa em casca couca	1:030	1:200	13,80 lit.
» dita molar	600	a 700	»
Arroz nacional	1:150	1:300	14,688 k.
Batatas	400	a 440	»
Carne de vacca (6 arrob.)	—	10:000	barril
Dita de porco (6 arrob.)	—	18:000	»
Cera branca em grumo	400	440	459 g.
Chouriços	—	4:600	14,688 k.
Paios	—	900	duzia
Presuntos	—	3:800	14,688 k.
Toucinho (barril)	—	a 3:400	»
Cebollas	220	240	molho
Cortiça 1.ª qualidade de 1 poll. para cima	7:200	a 9:600	58,762 k.
Dita 2.ª qual. de 1 poll. para cima	3:000	a 4:000	»
Dita delgada fina 3/4 até 1 poll.	5:000	a 7:000	»
Dita ordin. para pesca	1:600	a 2:200	»
Farinha de trigo	8:500	9:500	»
Figos do Algarve comad.	750	a 800	14,688 k.
Ditos brancos	650	700	
Laranjas doces	3:000	a 3:200	cx.ª p.
Sarro de vinho tinto	4:400	4:600	14,688 k.
» » branco	4:800	4:900	»
Sal	—	1:800	»

PREÇOS DOS SEGUINTES GENEROS EM LISBOA

EM 5 DE MAIO

Carne de vacca	kilog.	270
» de vitella	»	360
» de carneiro	»	210
» de porco	»	320
Pão de trigo de 1.ª qualidade	1/2	55
Dito de 2.ª dita	»	40
Dito	»	40

Digitized by Google

Apontamentos para um compendio de zootechnia geral

(Continuado de pag. 575)

CAPITULO I

Influencia da geração sobre a producção dos animaes

II

Na transmissão das qualidades hereditarias qual é a influencia dos genitores (pae e mãe)?

O maior numero de observações colhidas em todas as especies domesticas ácêrca da presente questão authorisa as tres seguintes proposições:

1.° O pae e a mãe teem, pouco mais ou menos, egual poder na communicação de suas qualidades hereditarias (hygidas ou morbidas) a seus filhos;

2.° A influencia, porém, do *pae* faz-se de ordinario sentir mais na transmissão das qualidades que dependem dos orgãos do systema locomotor e nas que constituem signaes externos que caracterisam a especie e a raça; — a da *mãe* nas que dependem dos apparelhos organicos da nutrição e secreções [1];

3.° O grão de constancia e fixidez da raça dos reproductores, o grão de sua energia vital e potencia genesica é quem decide, as mais das vezes, que sobresáia ou a influencia do pae ou a da mãe na transmissão de suas qualidades hereditarias.

Assim: — copulando entre si dois reproductores de diversa raça, o producto da concepção, saindo atravessado ou mestiço, é todavia mais parecido áquelle dos reproductores cuja raça é mais *constante*, e muito mais parecido ainda se elle é ao mesmo tempo quem acusa, pela sua idade e boa constituição organica, mais vigor e potencia genesica.

Se os reproductores são ambos de raças de egual constancia, o producto, saindo tambem atravessado, inclina-se em sua similhança mais para o que fôr dotado de maior energia vital e poder genesico.

E se os reproductores pertencem a especies multiparas (canina, suina, etc.,) acontece que d'uma mesma barriga vem productos de que o maior numero é similhante ao reproductor da raça mais fixa, outros qne são atravessados por egual, e alguns ainda que saem ao reproductor da raça menos constante.

Postas estas proposições, que se podem ter: a 1.ª por *incontestavel*, a 2.ª e 3.ª por verosimeis em sua doctrina, vejamos agora determinadamente para cada qualidade hereditaria, a influencia dos reproductores segundo as opiniões de varios e respeitaveis zootechnistas e physiologistas, e quanto estas opiniões se ajustam ou desconcertam com aquella doctrina.

1.° *Constituição.* — Como a constituição dependa da proporção e harmonia entre os orgãos e actos da vida de relação, que é mais ostensiva, com os da vida de nutrição, que é mais intima, procedendo aquelles, na conceição do ser, mais ordinariamente do pae, estes da mãe, justificada e syllogistica parece a asserção, que os factos abonam de: — *influir*, na *constituição robusta* ou *fraca do producto da geração, tanto o pae como a mãe, mas mais sensivelmente o pae do que a mãe* [2].

Conformação. — Buffon notando: que o mulo asneiro, producto da copula do jumento com a egoa, se assemêlha ao jumento seu pae no tom geral da conformação e sobretudo na fórma e grandeza da cabeça, compridas orelhas, pescoço sem crinas, cauda pouco crinada ou só crinada em baixo, cascos enchapinados; e á egoa sua mãe, na estatura, espessura do peito e grossura da garupa; — e que o mulo cavallar, producto do cavallo e burra, se distingue do precedente por ter a cabeça mais pequena, orelhas mais curtas e direitas, pescoço um tanto crinado, e assim a cauda d'alto a baixo, cascos menos encastellados; caracteres estes que lembram o typo do cavallo seu pae, como a sua menor estatura, garupa estreita e apepinada lembra a burra sua mãe — Buffon dizemos, notando por este exame que o elemento masculino influia constantemente mais na conformação das partes anteriores do corpo, e o feminino nas posteriores e estatura, desumiu a seguinte formula, que se estabeleceu como lei geral da reproducção em zootechnia:

«*Que o pae dá a expressão geral da physionomia, e sobre tudo a conformação das partes anteriores do corpo e os extremos locomotores; em quanto a mãe dá a*

[1] Trehonnais — Revista agricola de Inglaterra 1.° vol. pag. 113 — (1839).

[2] Colin — Physiologia comparada — Tom. 2.° pag. 541. (1836)

Digitized by Google

fórma das partes posteriores, a estatura e volume do corpo.»

Esta formula deduzida d'um caso especial de hybridismo, não póde absolutamente aceitar-se como regra geral e inconcussa applicavel á reproducção normal ou natural das especies domesticas, porque se offerecem não poucos factos que a invalidam. Quando muito póde similhante formula, na sua generalidade, exprimir antes uma tendencia que um facto constante e necessario.

Assim é que a proposição de: *as partes anteriores procederem sempre do pae*, as *posteriores da mãe*, acha-se contraditada nos seguintes factos:

Weckherlin observando por muito tempo e em grande escala o cruzamento de carneiros inglezes de lã longal, altos e reforçados, com ovelhas merinas, pequenas e delgadas, notou transmittirem aquelles carneiros (isto é o pae) a seus productos a *largura* e *desenvolvimento do quarto trazeiro, mais vezes que a conformação da cabeça;* notou tambem no cruzamento de carneiros inglezes de Leicester, com ovelhas de bergamo, duas raças cuja cabeça é muito dissimilhante, virem productos que em numero egual traziam uns a cabeça do pae, outros a da mãe [1].

A antiga raça franceza de cavallos normandos, notavel pela cabeça immensamente acarneirada e a garupa muito descaida, cruzada com os cavallos inglezes de corrida que teem a cabeça ligeira e quadrada, e a garupa horisontal, deu a moderna raça anglo-normanda, geralmente intermedia nos seus caracteres ás duas raças de que procede. Mas notou-se, diz Magne [2], um dos primeiros zootechnistas francezes, que se muitas vezes appareciam productos semelhando-se pela garupa descaida ao lado maternal, e pelo pescoço direito e cabeça ligeira ao lado paternal, outros se offereciam tambem em que era o contrario: traziam o pescôço rodado, a cabeça grande e acarneirada do typo francez (lado da mãe), e a garupa horisontal e pouco carnuda da raça ingleza (lado do pae).

Nem sempre o touro zebu caracterisado pela giba que tem na parte anterior do corpo sobre a sernêlha, copulado com a vacca ordinaria dá productos que accusem pronunciadamente a dita giba. N'alguns falta mesmo de todo. (Weckherlin.)

São bastantes, julgamos, estes factos, com a auctoridade especial das pessoas que os invocam, para mostrar a tal ou qual insubsistencia da proposição que analysamos levada á altura d'uma lei zootechnica.

Todavia importa reparar que se nem sempre o pae transmitte completamente a seus productos ás partes anteriores do corpo, tende a essa transmissão, a qual realisa toda a vez que elle seja, como é de ordinario, o reproductor mais nobre, mais consistente, mais energico e dotado de maior poder genesico.

« No caso de ennobrecimento, por cruza-
« mento d'um reproductor de raça nobre
« com um reproductor de raça commum,
« nota-se nos productos, que esse ennobre-
« cimento começa sempre primeiro pelas
« regiões mais nobres do corpo: a *cabeça*,
« o *quarto anterior* sendo precisos muitos
« e reiterados cruzamentos por dar pouco
« a pouco distincção ao quarto posterior.

« E como os reproductores masculinos
« são os empregados em melhores condi-
« ções, no ennobrecimento, a influencia do
« pae é por isso, n'aquellas regiões, mais
« manifesta e pronunciada que a da mãe.»

« Assim se se trata de ennobrecer os
« carneiros communs por meio de meri-
« nos é sempre o quarto posterior que of-
« ferece maior difficuldade no melhora-
« mento da lãa, que persiste muito tempo
« em ficar grosseira nesta parte do corpo.»

« No cavallo vê-se, desde o primeiro
« cruzamento, a cabeça e pescoço assumir
« um caracter distincto, em quanto a ga-
« rupa não se melhora senão mais de es-
« paço. [3]»

Portanto a proposição dos paes transmittirem aos filhos as partes anteriores do corpo, a mãe as posteriores, é só acceitavel como significando, menos um facto constante de que uma tendencia que em condições determinadas se póde bem realisar.

Agora a outra proposição: *que a estatura e volume do corpo dos filhos sae mais da mãe que do pae*, não é menos contestavel que a que acabamos de analysar.

Com effeito, os factos em contrario são tantos e de tão vulgar observação que se poderá quasi inverter aquella proposição.

[1] Weckherlin—Zootechnia geral pag. 53 (1853.)
[2] Hygiene veterinaria applicada—2.º vol. pag. 344 (1857).
[3] Weckherlin — Zotech. geral pag. 43.

Digitized by Google

Não ha ahi ninguem dado á pratica pecuaria que deixe de ter notado, que, lançando um touro, um cavallo, um carneiro, etc. a uma vacca, uma egoa, uma ovelha menores de corpo; se não alcancem productos d'uma projecção de corpolencia senão sempre egual á dos paes, superior á das mães, mormente se o regimen alimentar ajuda; assim como se as mães são maiores que os paes virem productos menores ou menos volumosos de tronco que ellas, se porventura uma boa alimentação lhes não acode farta e substanciosa.

Todos os modernos zootechnistas apontam o facto geralmente observado em toda a Europa, dos varrascos inglezes de pernas curtas e tronco espesso cruzados com porcas de raças pernaltas e chatas do costado, darem productos baixos e grossos de tronco, isto é, mais similhantes pela *estatura e volume do corpo, ao pae do que á mãe.*

Varios hippologos hão notado que o cavallo oriental mais pequeno que as egoas do centro e norte da Europa, cruzado com ellas, dá filhos, bellos sim, mas de menor corpo que o d'estas egoas. Os cavallos de tiro destas regiões cruzados com egoas de menor corpo do meiodia de Europa dão productos de corpolencia superior á das ditas egoas sobre tudo se a alimentação ajuda.

O proprio Buffon, em suas experiencias do cruzamento do bode com a ovelha notou que o hybrido resultante assimilhava-se mais ao bode que á ovelha, principalmente no *comprimento das pernas.*

Mais parece, por tanto, á vista de todos estes exemplos, que é antes o pae do que a mãe quem dá aos filhos a estatura e volume do corpo, — proposição contraria á de Buffon.

E sendo tambem mais ordinariamente o pae do que a mãe quem dá a conformação anterior do corpo e a expressão geral da physionomia, dependendo estas qualidades, com as da estatura, da disposição da ossamenta do corpo e seu involucro muscular—concordante é, toda esta ordem de factos com a theoria: de que é antes o pae do que a mãe quem transmitte a seus filhos os orgãos do apparelho locomotor; theoria que, ao dizer do general Daumas, é crença vulgar entre os hippologos arabes. « A experiencia de « seculos tem estabelecido que as partes es- « senciaes da organisação, taes como os os- « sos, tendões, musculos, nervos e as veias « vem sempre do cavallo; — a egoa dá a « côr e alguma similhança de sua construc- « ção; mas as qualidades principaes são « devidas ao cavallo. [1] »

Assim pois, o que se póde concluir em presença do que deixâmos exposto com respeito á influencia dos genitores na *conformação* de seus productos é o seguinte:

(*a*) Ambos os genitores (pae e mãe) influem na conformação e corporatura de seus filhos.

(*b*) Influe porém, mais o roproductor que tiver consistencia em seus caracteres, fôr mais vigoroso e dotado de mor poder genesico.

(*c*) E como nestas circumstancias se acham mais ordinariamente — quando empregados na reproducção — os genitores masculinos que os femininos, por isso, na maioria dos casos: é *o pae mais do que a mãe quem transmitte a seus filhos maior somma de caracteres de conformação.*

3.° — *Aptidões.* O principio de que os orgãos do apparelho locomotor pertencem em transmissão hereditaria mais ao pae do do que á mãe, e os dos apparelhos nutritivo e secretorio mais á mãe do que ao pae, traz implicita a conclusão de que: a *aptidão para o trabalho,* impendente da boa disposição e energia do apparelho locomotor, depende por isso mais do pae que da mãe; — e as *aptidões cevatriz* e *lactigena,* que são de fundo nutritivo ou secretorio, dependem mais da mãe que do pae.

Vejamos se os factos zootechnicos confirmam similhante conceito:

Confirmam-no em verdáde com respeito á *aptidão para o trabalho,* isto é para a fórma, força e actividade da locomoção.

Assim: as experiencias de Flourens sobre a producção dos hybridos gerados da copula do chacal com a cadella, mostraram que taes hybridos, na sua locomoção ou modo de andar, tinham todos os ares do chacal e não da cadella.

O mulo producto do jumento e da egua não é apto, por sua locomoção, á carreira e exercicios rapidos como o não é o pae de que procede.

O cavallo arabe pujante e veloz, o ca-

[1] Daumas — Chevaux du Sahara — pag. 74 edição de 1864.

Digitized by Google

vallo inglez de corrida, os cavallos bons trotadores, os d'ares levantados como os andaluzes, communicam mais de que as egoas respectivas, aos productos que geram, a sua especial locomoção. — Por isso foi sempre e é ainda hoje mais difficil, a não ser por preços exhorbitantes, quasi fabulosos, extrahir de Inglaterra cavallos de corrida (puro sangue) para padrear, do que egoas d'esta raça; succede outro tanto para o cavallo arabe, [1] e para os cavallos trotadores da coudelaria russa da condessa Orlow; [2] e aconteceu o mesmo para os cavallos andaluzes quando foram moda em toda a Europa.

Portanto póde ter-se por incontestavel o principio de que: na *aptidão para o trabalho influe mais o pae que a mãe.*

Quanto á *aptidão cevatriz.* Se por um lado o facto, notado por Trehonnais, dos mais celebres criadores e possuidores das raças cevadiças inglezas, (de bois, porcos, e carneiros), difficultarem mais a venda das femeas que a dos machos d'estas raças, induz á crença de que é a *mãe mais que o pae* quem transmitte a seus productos similhante aptidão, — por outro lado o facto bem conhecido de os toiros, varrascos e carneiros sementaes d'aquellas raças, copulados com femeas d'outras raças menos cevadiças, procrearem crias com disposição á cêva, justificaria não menos que é tambem *por via do pae* que similhante qualidade se transmitte aos filhos.

Mas observa-se, e com razão segundo nos parece, que n'estes casos o toiro, o varrasco e carneiro semental cevatriz, communicando uma boa parte da especial corporatura que sae de sua influencia masculina, e a qual corporatura é pela fina ossamenta e desenvolvimento das regiões onde assenta a melhor qualidade de carne um auxiliar poderoso já de si para a qualificação cevadiça, — podem communicar tambem uma boa parte da actividade cevatriz *que elles tiram da acção visceral de sua ascendencia materna*, e tanto mais seguramente que essa actividade é o caracter mais pronunciado e fixo da raça, e por isso capaz de neutralisar ou vencer a influencia em contrario da acção visceral das femeas não cevadiças, ou menos cevadiças com que aquelles reproductores se cruzem.

Por este modo de explicar o facto em questão, é ainda então a influencia da mãe, remota muito embora, mais que a do pae, a efficiente na transmissão hereditaria das qualidades que constituem a *aptidão cevatriz* [1].

A *aptidão lactigena* é reconhecido que se transmitte *incontestavelmente* pelas mães. — Escolhem-se sempre boas vaccas leiteiras quando se desejam crias que o venham a ser tambem. É a pratica vulgar.

Todavia bastantes factos provam que similhante aptidão se transmitte tambem pelos paes, se porventura contam estes uma genealogia de ascendentes maternos de qualidades lactiferas pronunciadissimas [2]. Girou de Buzareingues assevera até que esta transmissão é então mesmo mais segura pelo macho de que pela femea [3].

Quanto á *aptidão lanifera*, isto é, quanto á qualidade da lã mais ou menos fina, frisada ou longal, como a natureza do vêllo é um *caracter exterior typico de raça*, e sendo todos os caracteres exteriores typicos de raça, pelo geral, de transmissão masculina — deve por isso *influir mais o pae do que a mãe* na communicação hereditaria d'aquella aptidão.

É bem notorio que foi a introducção dos carneiros merinos hespanhoes em França, cruzados com ovelhas de raças

[1] Os arabes offerecem tambem grande difficuldade em vender suas egoas, mas não é por lhes attribuirem muita efficacia na reproducção (não dão ellas de si nobreza alguma a seus productos), « senão porque são mais sobrias; sof- « frem melhor o calor e a sede; podem ourinar « sem parar nas fugas desesperadas em que a « vida do cavalleiro corre risco; não denunciam, « pelo relincho, o cavalleiro nas emprezas aven- « turosas; emfim porque seu ventre é uma mina « de oiro, para seus donos, nos productos que « geram. » Daumas. (*Chevaux du Sahara.*)

[2] « Os cavallos da condeça de Orlow vendem-se « por enorme preço; só ella quer ter esta raça « preciosa, e não vende por isso nem cavallos « inteiros nem mesmo egoas. Um unico cavallo « inteiro foi cedido ao imperador (da Russia) « com a condição que o não empregaria em pa- « dreação. » (Villeroy. Manuel de l'eleveur de Chevaux. Tom. I, pag. 236 (1856).

[1] [2] « É muito para notar, diz Trehonnais, que « as qualidades que distinguem as familias mais « celebres da raça bovina Durham (os Duchess, « Princeps, Oxoford); taes como a *aptidão* para « a *engorda, precocidade* e secreção de *leite*, vem « todas do lado *femenino*. Por isso na genealo- « gia d'estas familias, não é á linha paterna, « mas á materna que se liga mais importancia. « É a linha materna sempre que forma o tronco « genealogico. » (Revista agricola de Inglaterra tom. I, pag. 235.)

[3] G. de Buzareingue — *De la generation* pag. 128 (1828.)

Digitized by Google

communs d'este paiz, e depois com os mistiços de ambos, que converteu uma boa parte d'estas raças, ao cabo de algumas gerações, em merinos finos francezes.

John Sinclair assevera, «que empre«gando constantemente carneiros merinos, «podem revestir-se as ovelhas inglezas. «no decurso de 4 a 5 gerações, d'uma «lã que rivalisa com a lã merina hespa«nhola» [1].

Mas a ovelha merina, que tem lã fina e frizada, copulada com o carneiro inglez dishley, que a tem grosseira e longal e que é antes raça cevadiça que lanigera — dá mestiços cujas formas do corpo puxam mais para o typo dishley, e a qualidade de lã para o typo merino; havendo-se até conseguido criar em França por cruzamento d'estas duas raças, uma raça intermedia, dita anglo-merina, a qual junta á boa qualidade dos véllos, mais merinos que dishleys, a corporatura e disposição cevadiça, mais dishleys que merinos [2].

Este facto tende pois a mostrar: que tambem *pela mãe* em certos casos se transmitte a qualidade da lã; e estes casos são todos aquelles em que a lã, nos reproductores femininos é o caracter mais typico e constante de sua raça.

Em presença d'esta observação vê-se que na aptidão lanifera, não ha predominio bem notavel a favor d'um ou outro dos genitores senão o que procede do grau de constancia da raça d'elles.

Assim em conclusão: influindo em todas as aptidões, tanto o pae como a mãe, influe: na aptidão para o trabalho, mais o pae que a mãe; nas aptidões, cevatriz e lactigena, mais a mãe do que o pae;— e na aptidão lanifera ora o pae ora a mãe consoante é um ou outro que accusa mais constancia em seus caracteres laniferos.

4 *Pellage*. A côr da pelle e a de seus productos pilosos é qualidade hereditaria em que o pae e a mãe influem por egual parte, vindo os productos ou com a pellage inteira do pae ou com a da mãe, ou a mistura da de ambos, confusa ou distincta em malhas.

É bem conhecido que na especie humana a copula do negro com o branco dá o mulato; aqui ha sempre com a mistura do sangue mistura das côres, seja o pae ou a mãe, o negro ou o branco.

Hofaker, citado por Wekherlin [1], examinando os productos de 44 cobrições entre cavallos e egoas, da mesma consistencia de raça, notou que 22 poldros traziam a pellage do pae e outros 22 a da mãe.

Hartman, famoso coudel do seculo passado, conclue tambem dos muitos factos que observou: que as crias procedentes de cavallos e egoas de differente pellage, traziam quasi que em egual numero, umas a côr do pae, outras a da mãe, não sendo raro apparecerem crias que tiravam simultaneamente um mixto da pellage d'ambos.

Outro tanto se tem notado com respeito ao gado bovino.

E nas especies multiparas se os genitores são de differente côr, vem d'uma mesma barriga crias umas com a pinta do pae outras com a da mãe e algumas ainda com a de ambos.

Não só a côr geral e uniforme da pellage, mas até as malhas particulares, de qualquer côr e por exiguas que sejam, transmittem ambos os reproductores a seus productos; e com a singular propriedade (nos cavallos sobre tudo as malhas brancas) de se irem n'elles exagerando de geração em geração. «Basta, diz Magne, que «um cavallo pae tenha uma simples es«trella ou pequena calça nos pés para dar «não poucas vezes poldros façalvos, d'alto «calçado, e algumas vezes até d'uma pel«lage bicolór em largas malhas (malha«dos) que muito os deprecia [2].»

Nas raças de carneiros brancos é de observação bem antiga e já do tempo de Virgilio [1] e Columella, que basta apenas uma malha negra na pelle, e, o que é mais singular ainda, na lingoa ou padar, para que carneiros assim maculados produzam outros que sáem muito malhados

[1] Godron. *De l'espece*. Tom. 2.° p. 84 (1859).
[2] Magne. Hyg. Vet. App. tom. 2.° p. 75.

[1] Zootechnia geral pag. 56.
[2] Magne — Hyg. App. Tom. 1. pag. 507.
[1] Illum autem, quamvis aries sit candidus ipse,
Nigra subest udo tantum cui lingua palato,
Regice, ne maculis infuscet vellera pullis
Nascentum; plenoque alium circunspice campo.
(*Georg. libr.* III)

Embora seja candido o carneiro,
Se tiver sob a lingua mancha escura,
No campo onde os rebanhos se juntarem
Para reproductor outro procura;
Que póde aquelle dar filhos maculados
Com vellos de côr fusca assignalados
(*Versão de M. S.*)

Digitized by Google

ou inteiramente negros. Wekherlin tem este facto por inverosomil, porém Magne acredita n'elle dando-o por existente nos paizes onde ha ainda raças pretas e raças brancas de carneiros, manifestando-se aqui especialmente nos carneiros brancos de raças ordinarias [1].

Buzareingues conclue de seus estudos sobre a geração dos animaes com respeito á transmissão da pellage dos reproductores: que a côr do pae affecta mais peculiarmente os productos femininos que os masculinos, a da mãe o contrario; — que as malhas da cabeça e extremos locomotores, transmittem-se mais pelo pae que pela mãe; emfim que o comprimento dos pellos vem mais especialmente da mãe, salvo os de inserção profunda (crinas do pescoço e cauda, e pellos dos machinhos) os quaes, no seu comprimento e côr, recebem antes a influencia do pae [2].

5.° *Fecundidade.*—A pratica tem mostrado aos creadores, diz Trehonnais, que a *fecundidade* é uma das qualidades ordinariamente transmittidas pela *femea* a seus productos [3]. Mas quando Colling, o creador da raça durham aperfeiçoada, notando a infecundidade e falta de vigor que se ia pronunciando n'esta raça, lhe restabeleceu a fecundidade pelo emprego do famoso touro *Favorito* que padreou 18 annos, provou assim que o *macho* tem tambem o poder de transmittir os seus productos á prolificuidade de que é dotado [4].

A fecundidade é pois qualidade transmissivel por ambos os reproductores, mas ordinariamente mais pela mãe que pelo pae.

6.° *Indole e intelligencia.*— São qualidades moraes que ámbos os genitores transmittem quasi por egual a seus productos. Ha porém zootechnistas que opinam, uns mais pela influencia do pae, outros em maior numero pela da mãe.

O mulo filho do jumento e egoa é testudo como seu pae, mas o que é filho do cavallo e burra é tambem teimoso como sua mãe; dois hybridos, obtidos por Spontin, do cão e da loba, um macho outro femea, o primeiro tinha a indole do lobo, o segundo a da cadella. Pallas e Valmont-Bomare viram hybridos de cães e lobos, uns selvagens, ferozes e uivadores como o lobo, outros doceis e sociaveis como o cão [1].

É corrente entre os nossos creadores de gado bravo que o touro que em praças de corrida accusa mais braveza, deve ser o escolhido para padrear a fim de transmittir a seus productos similhante qualidade.

Isto importa acreditar o principio que Buffon estabeleceu: que é o pae mais do que a mãe quem influe na transmissão da indole dos animaes.

Em contrario opina Knosbelsdorf. «Não « receis jámais, diz este hippologo, que o « producto do cavallo rebolão e arisco seja « como seu pae, mas tende por certo que « o poldro d'egoa que escoucêa ou morde, « não será nunca notavel por sua docili« dade [2]. »

Villeroy é tambem de opinião que a influencia da mãe supéra a do pae no que respeita á transmissão dos actos de intelligencia [3].

E Trehonnais indica que as observações colhidas sobre este importante ponto «ten« dem todas a fazer suppôr que os filhos « herdam geralmente *as disposições* e *ins« tinctos* de sua mãe [4].»

Passando agora ás qualidades hereditarias de fundo morbido, o maior numero de factos parece auctorisar o seguinte enunciado:

« As qualidades mórbidas hereditarias que assentam em lesões do systema locomotôr—exostoses, defeitos do pé—communica-as mais o pae do que a mãe; — todas as outras: tuberculos, melanoses, cachexias, epilepsias, etc., transmitte-as mais a mãe do que o pae.»

Vae isto de accôrdo com a theoria que faz sair, a transmissão dos orgãos locomotores, do pae; e os orgãos da vida interna, visceras e apparelhos de secreção, da mãe.

Portanto é preciso ter em muita consideração na escolha dos reproductores, em questão de doenças hereditarias, que a mãe seja quem se offereça mais limpa d'ellas.

[1] Magne—Hygiene veterinaire appliqué—tom. II—le mouton—pag. 241.
[2] Buzareingue—le generation—pag. 217.
[3] Revista Agricola de Inglaterra—tom. 1.°, pag. 239.
[4] Moll e Gayot—Conaissance du bœf—pag. 118—(1860.)

[1] Colin—Physiologie Comparée—tom. 2.°, pag. 541.
[2] Wekherlin—loco citato—pag. 55.
[3] Villeroy—Eleveur d'es Chevaux—tom. 1.°, pag. 239.
[4] Trehonnais—Revue agricol d'Angleterre—tom. 1.°, pag. 119.

Digitized by Google

Em Inglaterra, diz Trehonnais, os inspectores medicos das companhias de seguros de vida dão mais attenção ás doenças da linha materna que da paterna, para julgar das condições d'admissão dos candidatos a estes seguros [1].

De tudo o que fica exposto ácerca do gráu d'influencia dos reprodutores (pae e mãe) na transmissão de suas qualidades hereditarias (hygidas ou morbidas) desume-se em conclusão, as proposições já, em parte, enunciadas na testa d'este artigo, a saber:

1.° O pae e a mãe tem quasi egual poder na communicação de suas qualidades hereditarias;

2.° A influencia, porém, do pae faz-se mais preponderante na transmissão das qualidades que dependem dos orgãos do systema locomotor e das que são signaes ou caracteres exteriores typicos de raça: como a *conformação, de aptidão para o trabalho, aptidão lanifera*, nas qualidades hygidas; e as *exostoses* (esparvões sobre-cannas etc.) e *defeitos do pé* nas qualidades morbidas;

3.° A influencia da mãe é mais saliente nas qualidades que procedem dos orgãos do systema nutritivo e secretorio: como *a aptidão cevatriz e lactigena, a fecundidade e quasi todas as doenças hereditarias*;

4.° O grau de constancia ou fixidez da raça dos reproductores, de sua energia vital e potencia genesica é quem decide as mais das vezes que sobresáia ou mais a influencia do pae ou a da mãe na transmissão de suas qualidades;

5.° E como ordinariamente é antes o pae do que a mãe o reproductor que se emprega em melhores condições de fixidez de raça, de energia vital e potencia genesica, por isso é tambem ordinariamente antes o pae que a mãe quem acusa maior influencia na communicação das qualidades hereditarias;

6.° E como tambem é ordinariamente um só pae que fecunda muitas mães, quando mesmo seja egual a influencia d'ambos, hão de figurar maior numero de productos parecidos ao pae; porque a relação do pae para seus productos é maior que a da mãe que é, pelo geral, apenas de 1 1. D'aqui procede em boa parte, mas por illusão, a crença derramada entre os creadores que o pae influe mais do que a mãe na geração de seus filhos.

Fechamos este artigo, da influencia dos genitores na transmissão de suas qualidades hereditarias, com o enunciado de uma opinião escudada da autoridade de Buzareingue, Villeroy e outros, mas que Wekherlin tem na conta de hypothetica e Magne por deffectivel ante os factos ordinarios de reproducção, vem a ser:—*que o pae transmitte as suas qualidades mais ás filhas que aos filhos, a mãe as suas mais aos filhos que ás filhas*; ou, por outros termos: que os *filhos se parecem ás mães, as filhas aos paes.*

(Continua.)

J. B. Lima.

[1] Trehonnais — Idem — pag. 119.

VETERINARIA PRATICA [1]

2.° *Enterite chronica.*—Não é tão frequente como a precedente, da qual é quasi sempre a consequencia.

Mostra-se algumas vezes espontaneamente nos animaes velhos extenuados por um grande excesso de trabalho e outras causas.

É caracterisada principalmente pelos seguintes symptomas: perda de alegria, diminuição e irregularidade do appetite e da ruminação (boi), ventre ordinariamente arregaçado, duro e pouco dorido, signaes evidentes de indigestão de vez em quando, materias fecaes rejeitadas de mistura com muitas mucosidades mais ou menos espessas, algumas vezes constipação, pallidez e ligeira infiltração das mucosas apparentes, sobre tudo das conjunctivas, pello sem lustre, pelle sêcca, casposa e adherente, emmagrecimento progressivo, fraqueza, andar vagaroso, suor durante o menor exercicio, olhos um tanto encovados; na maioria dos casos o animal succumbe n'um estado de prostração extrema.

A doença de que nos occupamos reclama uma medicação até certo ponto differente da que recommendámos para a enterite aguda; não se deve sangrar nem dar remedios emollientes. É preciso recorrer ás beberagens compostas de infusão de fel da terra, de macella, de salva ou de absinthio. O aloes, em dóse tonica, contém perfeitamente; o pó de assafetida, o extracto de genciana ou de ba-

[1] Continuado de pag. 600.

Digitized by Google

gas de zimbro, o vinho de quina (cão) e a theriaga mesmo são tambem empregados com bastante vantagem.

Cuidados hygienicos minuciosos e uma alimentação escolhida e restaurante, ligeiramente salgada, são em verdade mui uteis.

3.° *Enterite diarrhica* ou *diarrhea*. — Esta variedade de enterite é bastante frequente nos animaes adultos e velhos.

É constituida pela evacuação abundante e repetida de materias estercoraceas molles ou liquidas, de côr amarella, esverdeada ou denegrida e mais ou menos fetidas. Estas dejecções sujam a cauda e diversas regiões dos membros abdominaes.

A diarrhea reveste algumas vezes a fórma enzootica.

Póde ser occasionada por differentes causas, taes como o influxo do regimen do verde, é a diarrhea mais benigna, util até, os alimentos de má qualidade como as palhas e fenos alforrados, vazosos, cheios de bolor ou pulverulentos, as hervas frias, aquosas e pouco substanciaes dos prados baixos, humidos ou pantanosos, o uso de aguas cruas ou lodacentas e corrompidas, as indigestões frequentes, os diversos entozoarios que habitam o tubo digestivo, a passagem rapida do calor ao frio, o excesso de bilis, certos estados morbidos (*diarrhea symptomatica*), e outras muitas circumstancias etiologicas que podiamos enumerar.

Quando a diarrhea é forte e persistente, verdadeiramente inveterada, é de ordinario acompanhada de tristeza, abatimento, diminuição da secreção lactea, pouco appetite, suspensão da remoedura (boi e carneiro), sède, calor e seccura na boca, calafrios passageiros, debilidade, estado de magreza, vista pouco animada, sensibilidade abdominal desenvolvida pela pressão, tensão do flanco, numerosos borborygmos, dôr de colica mais ou menos pronunciada e intermittente, esforços expulsivos não muito violentos, prurido no anus, e alguns vomitos no cão.

Podiamos agora apresentar uma extensa lista de formulas destinadas a combater a soltura de ventre. Faremos comtudo especial menção das que vêm indicadas no *Memorial therapeutico* dos srs. H. Bouley e A. Sanson, algumas das quaes hemos já empregado com successo.

Se a diarrhea é essencial, isto é, se não depende de nenhum outro morbo agudo ou chronico, póde ser curada, no cavallo, com o seguinte electuario depois de ter feito desapparecer tanto quanto possivel as causas directas ou indirectas d'onde ella provém:

Pó de raiz de bistorta.....	30	grammas
Extracto aquoso de opio...	8	»
Mel.....	120	»

Triture o extracto n'uma pequena porção de agua, ajunte o mel e logo depois o pó.

Para administrar por uma vez.

Devem tambem applicar-se ao mesmo tempo os seguintes clysteres:

Casca de carvalho.....	60	grammas
Raiz de valeriana..... }	āa 50	»
Assafetida..... }		
Tintura de opio.....	8	»
Agua.....	2	litros

Faça ferver a casca de carvalho na agua durante quinze minutos, depois ajunte a valeriana e deixe arrefecer em vaso tapado; côe e ajunte as duas outras substancias.

Para dois clysteres.

Dá-se ao boi a seguinte beberagem adstringente:

Cal extincta.....	60	grammas
Pó de casca de carvalho..	30	»
» de cato.....	15	»
» de opio.....	2	»
» de gengibre.....	8	»

Misture e faça tomar em agua de cevada, de sementes de linho, de malvas ou de althea quente.

Os mesmos clysteres que para o cavallo.

O tratamento da diarrhea para os pequenos bisulcos, taes como o carneiro e cabra, não differe do que convém ao boi, á excepção das doses, que devem ser reduzidas á quarta ou quinta parte pouco mais ou menos.

Trata-se a diarrhea do cão com o seguinte pó:

Pó de ipecacuanha.....	5	grammas
» de opio.....	20	centigrammas
» de amido.....	10	grammas

Divida em dez partes eguaes. Uma de tres em tres horas.

Quando a enterite diarrhica é o resul-

Digitized by Google

tado de vermes, exige especialmente o emprego de medicamentos anthelminticos.

O fluxo intestinal que não é senão um dos symptomas mais dominantes de uma certa doença grave, não demanda tratamento especial. É cuidando d'esta, que se faz cessar aquelle.

É bom reunir aos meios precedentes a dieta, o agasalho do corpo, as fricções sêccas a toda a pelle com uma brossa aspera, e um exercicio moderado.

Ha ainda uma infinidade de outros remedios, taes como a infusão de flor de sabugueiro, o decocto de noz de galha, de casca de salgueiro, de raiz de tormentilla ou de genciana, o pó de rhuibarbo, de raiz de columbo, etc. Porém os anteriores são sufficientes na maior parte dos casos.

As mais das vezes não se faz nada contra a diarrhea recente e pouco intensa; não constitue em tal caso senão um ligeiro soffrimento sem importancia.

J. M. Teixeira.

(Continúa.)

Relatorio nosologico dos gados do districto de Angra do Heroismo

Ill.mo e ex.mo sr.—Levo hoje á presença de v. ex.ª o relatorio nosologico dos gados do districto de Angra do Heroismo, relativo ao anno de 1863; senão é um trabalho em completa harmonia com as disposições regulamentares das intendencias pecuarias, encerra elle ao menos a narração escrupulosa dos factos pathologicos, com suas principaes causas, que tiveram logar nos animaes domesticos, durante o anno findo de 1863, ponto decididamente essencial d'onde se poderão com proximidade deduzir aquelles que por falta de dados positivos sou obrigado a omittir.

Não me foi possivel obter esclarecimentos alguns, para a avaliação exacta dos damnos causados pelas doenças dos gados, tanto em cabeças como em valores; os administradores de concelho não podem de certo satisfazer a exigencias d'esta ordem e a recorrer aos regedores de parochia, que pela sua mais circumscripta administração poderiam fornecer os dados necessarios, tem-se sempre a esperar o silencio, ou uma resposta a tal respeito ainda menos significativa.

Sem a remoção total das numerosas difficuldades que se encontram na pratica dos regulamentos das intendencias pecuarias, será sempre imperfeita a sua execução, por mais que se trabalhe em adquirir os meios de satisfazel-a.

Se é verdade incontestavel que sem gados não ha agricultura, é tambem sem discussão principio evidente, que onde a agricultura segue as rotineiras praticas de remotas epochas, diminuto e enfezado é o ramo de industria pecuaria; é tão reconhecida esta necessaria compatibilidade que a não ser levado por algumas considerações que vou fazer, seria escusado lembral-a.

Os systemas agricolas estacionarios, a extrema divisão da propriedade e mais do que tudo isto, o abandono em que estão centenas de hectares de terreno inculto, fazem que a industria agricola d'este districto, não tenha até hoje prosperado.

Não se poderá certamente negar a algumas pessoas intelligentes seus elevados conhecimentos e aturada applicação á sciencia pratica das culturas, mas em tão pequena escala se exerce esta benefica influencia, que a industria rural geralmente considerada, esta avultadissima arvore de civilisação, é para os povos de todo este districto, um tronco carcomido e despresado d'onde apenas saem pequenos rebentos, sem alentadas forças que o possam embellecer.

É assim o estado agricola d'esta ilha e senão fôra a solicitude e muito zelo que s. ex.ª o actual governador civil tem por todos os melhoramentos do seu districto, promovendo-os no que toca á agricultura, ora pela acquisição de diversas sementes e sua distribuição pelos lavradores, ora pela iniciativa que tem tomado em todas as exposições tanto pecuarias como agricola, ter-se-hia ainda a esperar por muitos annos, a continuação do longo periodo morboso que a mãe das industrias ha soffrido.

Não é meu assumpto fazer a apologia do esclarecido governo de s. ex.ª, não comportariam minhas forças elogiar quem tão sabiamente honra os elevados encargos de que está revestido, julguei porém de necessidade aquellas algumas palavras, para fazer sentir o que tem sido e o que poderá vir a ser a agricultura e com ella o poderoso ramo de industria pecuaria dos Açores centraes.

Conhecida a insufficiencia das praticas ruraes, claro está que os animaes hão de

Digitized by Google

forçosamente resentil-a, já pela falta e má qualidade dos alimentos, já pela negligencia dos principios e regras hygienicas, no que diz respeito a abrigos e estabulos e ainda mais pelos abusos commettidos na educação das differentes especies; de todas estas inconveniencias resultam para os gados d'este districto diversas doenças que mais ou menos constantemente os ferem, segundo as estações e as differentes condições atmosphericas.

A pratica erronea de metter ao trabalho os animaes bovinos e cavallares em edade prematura, tem feito que muitos individuos descendentes de boas raças, se achem hoje totalmente desfigurados, não apresentando caracteres alguns do typo primitivo; as fórmas exteriores acanhadas e muitos defeitos de compleição interna teem n'este facto a sua explicação.

Tenho até aqui exposto algumas circumstancias que directa ou indirectamente concorrem para o desenvolvimento das doenças dos gados, não deixarei tambem de tocar em um ponto, que essencialmente se refere á salubridade de toda esta ilha.

Já que por tantas fórmas é ameaçada a saude dos animaes, está ella ao menos segura, pelo que diz referencia ás emanações pantanosas; e diga-se em verdade que se a maior parte das doenças já sporadicas. enzooticas ou epizooticas que teem grassado nos gados, não adquiriram em tempo algum, o typo que d'ordinario as caracterisa tanto no homem como nos animaes domesticos junto dos logares paludosos, é porque felizmente similhantes focos deleterios teem até ao presente sido aqui desconhecidos.

Existe na Villa da Praia da Victoria um lago, denominado o Paúl, resultante das aguas que durante o inverno se despenham da serra junta, e do qual provieram graves damnos aos habitantes d'aquella villa, por se consentir ali o curtimento do linho; hoje estão tomadas a este respeito as medidas convenientes, estando reconhecido que em nada prejudica a saude dos animaes domesticos.

As numerosas nascentes d'agua d'excellente qualidade, são ainda uma vantagem enorme que o gado d'este districto encontra e que muito contribue a conserval-o isento das doenças que a bebida impropria produz e a não aggravar os padecimentos que por outras causas haja contrahido.

Agora que brevemente fallei em alguns pontos de decidida ligação com o assumpto que me cumpre tratar, vou dar relação das doenças que mais particularmente affectaram, durante o anno, as especies domesticas d'este districto, limitando-me a descrever aquellas, cujas causas constantes actuam com uma dada regularidade.

A experiencia me tem demonstrado que a cada estação do anno corresponde ordinariamente uma epoca morbifica distincta, e como julgue de conveniencia estabelecer com a melhor ordem a parte principal d'este relatorio, resolvi em vista do que levo dito, descrever em separado, cada uma das quadras mortiferas do anno, as doenças que durante ella se manifestam, suas causas e tratamento nas diversas especies, concluindo por fazer algumas observações ácerca dos meios a empregar para reprimir quanto possivel muitas das causas de taes affecções.

1.ª QUADRA

(*Janeiro, Fevereiro e Março*)

É durante esta quadra que maior numero d'animaes adoece, mas as doenças que então se manifestam, não são de tanta gravidade que se possa dizer relativamente á sua natureza, o mesmo que em outras epocas do anno.

São doenças particulares a esta quadra as seguintes:

Gado cavallar. — *Enterite aguda* — A inflammação da mucosa intestinal que n'este periodo do anno se apresentou, feriu alguns animaes, a que o tempo frio dos mezes anteriores e a escassez d'alimentos havia predisposto; uma alimentação inconveniente (palha de trigo avariada, palha e casca de tremoço, ração de milho) veio por seus differentes modos d'acção occasionar a irritação da mucosa do intestino, determinando por fim a inflamação.

O quadro symptomatologico do catarrho enterico não deixou duvidas para o estabelecimento do diagnostico; não havia discrepancia alguma na manifestação dos symptomas, quando mesmo se quizessem comparar nos differentes animaes atacados; o prognostico era favoravel aos enfermos

Digitized by Google

que logo do começo se submettiam a tratamento.

A medicação purgativa, protochlorureto de mercurio, na doze de duas oitavas misturado em quatro onças d'um decocto mucilaginoso, os clisteres emolientes oleosos e as fricções excitantes, deram geralmente bom resultado.

Pharyngite. — O apparecimento d'este facto morboso tem d'ordinario como causas, alguns dos já conhecidos abusos das regras hygienicas, taes como, a administração aos animaes cançados por um exercicio violento, de bebida muito fria, deixando-os em seguida expostos ao ar e em repouso; a angina guttural não tomou durante esta epoca um caracter maligno, appareceu simples, com os symptomas d'uma agudeza pronunciada, seguiu a sua marcha regular e terminou as mais das vezes pela resolução, sem fazer estragos de vulto nos orgãos proximos á séde do mal.

O tratamento foi simples, como o foi a affecção, bastaram os collutorios temperantes continuados para obter um resultado satisfactorio; quando por um incidente qualquer a pharyngite se apresentava rebelde ao tratamento pelos acidulos, era então necessaria a applicação d'um vesicatorio em torno da garganta.

Bronchite. — Manifestou-se nos fins de março a bronchite epizootica de natureza benigna.

O tratamento indicado para a bronchite aguda produziu maravilhosos effeitos em todos os animaes, tratados logo do principio da molestia.

Gado bovino. — *Splenite* — De todas as affecções, a que mais geralmente ataca em os mezes de janeiro, fevereiro e março o gado bovino, é a inflammação do baço; não é raro vêl-a tomar o caracter intermittente; é sem duvida a acção da causa occasional, operando sobre o baço ainda resentido d'um primeiro ataque que faz reapparecer a splenite.

Em alguns dos animaes atacados este anno, manifestou-se debaixo d'aquella fórma.

O abuso de fazer trabalhar os animaes ainda muito novos, o frio e a humidade da estação e o serviço aturado e violento a que é sujeita esta especie de gado, são sufficientes causas do desenvolvimento da phlegmasia do baço.

Um tratamento apropriado, restabeleceu em poucos dias as rezes feridas de splenite; a recahida, porém, teve logar n'aquellas que em vez de gozarem convalescença longa e descanço, foram submettidas, ao trabalho, logo no dia seguinte áquelle em que experimentavam melhoras.

Quando ha os nececessarios cuidados com os animaes enfermos, a medicação antiphlogistica simples, a dieta e o repouso, são seguidos de bons resultados; se a splenite é desprezada e toma o caracter intermittente, complicando-se com a gastro-enterite, é então quasi sempre funesta a terminação; os doentes succumbem a um ataque mais forte, ou ha a passagem da affecção para o estado chronico, tornando-os para sempre incapazes de prestar qualquer serviço: este ultimo caso teve alguns exemplos durante a primeira quadra d'este anno.

Gado suino — *Enterite diarrhica.* — Deram-se nos mezes d'inverno, freguentes casos de fluxo diarrhico nos leitões; o uso de alimentos avariados, a pouca limpeza das pocilgas, são as causas occasionaes mais communs d'esta doença.

A morte dos bacoros affectados sobrevem do septimo ao decimo dia; a applicação dos temperantes e a dos adstringentes foi inefficaz n'um grande numero de animaes.

2.ª QUADRA

(*Abril, Maio e Junho*)

Algumas das doenças da quadra antecedente continuaram ainda durante esta; a bronchite epizootica e a enterite no gado cavallar e o catarho intestinal dos leitões appareceram ainda em abril e maio, apresentando comtudo menos intensidade.

Gado cavallar — *Congestão cerebral.* — Manifestaram-se alguns casos d'esta hyperemia especialmente nos fins de maio e em junho.

É esta a época em que os animaes cavallares são mais abundantemente alimentados; ha uma transição quasi brusca do estado de magreza para o de nutrição; não admira pois vêl-a surgir debaixo d'estas condições; em junho é já muitas vezes a insolação que a provoca.

O prognostico da congéstão cerebral era pouco grave nos animaes atacados do momento; as sangrias abundantes debellaram a enfermidade em poucas horas; houve alguns casos funestos, por se lhes não acudir em tempo conveniente.

Digitized by Google

Gado bovino—*Laryngite.*—O apparecimento da inflammação da larynge do gado bovino é um facto commum na primavera; são causas occasionaes do desenvolvimento da laryngite, muitas das já citadas, na quadra antecedente; a impressão do ar frio sobre os animaes suados, a tiragem de carretos desproporcionados ás forças dos animaes, provocam certamente esta phlogose.

Póde dizer-se que na primavera d'este anno apresentou-se com o caracter benigno, houve porém alguns casos de morte em animaes mal zelados, durante todo o curso da enfermidade.

Em um periodo pouco adiantado da molestia sujeita, os emollientes determinavam a cura, mas todo o tratamento era infructuoso, se os animaes estavam atacados já de muitos dias.

Gastro-enterite.—A gastro-enterite que n'esta época ataca os bois, é perigosa em virtude da causa que a origina.

Existe na Ilha Terceira o habito de semear o tremoço, com o fim quasi especial de servir para alimento do gado bovino, desde março até maio.

Não obstante serem frequentes os exemplos d'inconveniencia na administração continuada do tremoço verde, aos animaes bovinos, pelos prejuizos que todos os annos tem causado, vê-se comtudo progredir n'aquella pratica erronea.

O boi que tem pastado no tremoçal, se é logo depois jungido ao carro ou ao arado, tem quasi certo um ataque de — *reina* — nome vulgar por que é conhecida a gastro-enterite, produzida pelo tremoço.

Os symptomas são batante francos para que haja duvida no diagnostico que é depois confirmado pela autopsia cadaverica.

O tratamento está longe de produzir sempre bons resultados; a sangria, o calomelanos em dose purgativa, as fricções essenciaes, como derivativos produzem algumas vezes os desejados effeitos.

3.ª QUADRA

(*Julho, Agosto e Setembro*)

Gado cavallar —*Gastro-encephalite*)— Alguns casos de vertigem abdominal feriram em agosto os animaes cavallares; a causa occasional d'esta dupla affecção foi em todos os casos uma alimentação abundante de forragens e palhas novas.

Felizmente são poucos os exemplos d'esta enfermidade, do contrario seriam enormes os damnos, visto que toda a therapeutica é impotente contra os seus effeitos.

Gado bovino — *Nephrite.* — Ataca os bois que estão por muito tempo expostos aos calores d'esta estação; a insolação directa sobre a região lombar parece ser a sua causa mais ordinaria.

Os symptomas são benignos; as sangrias, as bebidas mucilaginosas e a applicação de uma cataplasma emolliente sobre a região dos rins, destroem a doença em seis ou oito dias.

4.ª QUADRA

(*Outubro, Novembro e Dezembro*)

O caracter grave d'algumas doenças que se manifestam n'esta quadra, é sem duvida devido ao abandono total das regras e preceitos hygienicos.

Em uma estação como esta, em que o estado atmospherico faz durante o dia rapidas e numerosas mudanças, todos os cuidados são poucos para preservar os animaes dos effeitos damnosos de sua acção.

Gado cavallar. —*Pneumonia aguda.* — Atacou alguns animaes cavallares; o descuido que ha em tiral-os d'uma cavallariça quente, expondo-os bruscamente ao frio e á humidade da atmosphera, é a principal causa occasional da fluxão do peito.

O prognostico da pneumonia é grave, se o tempo corre muito frio e de nevoeiros; a enfermidade zomba então da therapeutica.

Obtive a cura d'alguns doentes com o emprego dos sudorificos continuados, e internamente a applicação do emetico.

Arthrite aguda—A arthrite que durante esta epoca affectou os cavallos novos, seguiu uma marcha benigna, terminando sempre pela cura; a impressão da humidade sobre os animaes foi a sua causa occasional.

A medicação purgativa e as fricções resolutivas foram os meios empregados para combater a arthrite.

Gado bovino — *Cachexia aquosa.* — A doença vulgarmente conhecida pelo nome de *magrãa* que durante os mezes d'inverno fere grande numero de rezes cornigeras, é a cachexia aquosa da especie bovina.

Digitized by Google

As informações confusas dos lavradores, ácerca do estado dos doentes e a designação de magrãa que algumas vezes ouvi applicar indistinctamente a enfermidades de caracteres diversos, deixaram-me por muito tempo graves duvidas, para poder determinar precisamente a natureza e séde da verdadeira magrãa; hoje estou certo que é unicamente á cachexia aquosa que o vulgo quer chamar, «magrãa» e se algumas vezes applica aquella denominação a outras doenças, é porque um ou outro symptoma geral da primeira, se manifesta tambem nas segundas, fazendo-lhe acreditar que a affecção, é nos differentes casos a mesma.

O animaes bovinos obrigados a serviços incompativeis com as suas forças e edade, vão de dia para dia creando a predisposição para todas as affecções que têem por origem um enfraquecimento geral da economia; chega a epoca em que falta a alimentação, faltam os abrigos, abunda o frio e humidade na atmosphera e no solo, é então que a comalia começa a desenvolver-se e a adquirir tanto mais vulto, quanto mais aspero é o frio e intensa a humidade da estação.

Este anno foram muitos os casos de cachexia aquosa, alguns animaes succumbiam quinze a vinte dias depois de affectados.

Todos os meios curativos aconselhados forão insufficientes para debellar a doença sujeita nos animaes submettidos a tratamento; a magrãa mata sempre a rez affectada, mas a morte em muitos casos só tem logar ao fim de cinco a oito mezes.

Gado suino. — *Laryngite gangrenosa.* —Manifestam-se alguns casos d'esta doença, em consequencia do desleixo que ha na observação dos preceitos hygienicos da creação d'este gado.

As pocilgas immundas e os alimentos avariados occasionam o seu apparecimento que de certo não teria logar com a gravidade que affecta, se as condições de salubridade necessarias presidissem á engorda do gado suino.

O tratamento é raras vezes seguido de successo favoravel.

Gado ovino. — *Cachexia aquosa.*—Por esta época apparecem alguns casos de comalia na especie ovina; não se tem até hoje desenvolvido enzootica ou epizooticamente, porque o limitado numero de rebanhos que existe n'este distrito, merece ainda os cuidados e desvelos de seus donos.

Observações ácerca das principaes causas das doenças dos gados

Da resumida historia das doenças que deixo referidas, se conclue que a influencia do clima humido, a insufficiencia da alimentação, e em outros casos a sua inconveniencia e a pratica de introduzir ao trabalho os animaes excessivamante novos, são as principaes fontes, d'onde um grande numero das doenças dos gados tira origem.

Seria necessario para subtrahir os animaes aos effeitos prejudicaes do clima, crear-lhes um novo ambiente que viesse d'alguma sorte modificar as condições desvantajosas do primeiro; é o que se torna facil, construindo abrigos, —barracões ou arribanas — onde o gado seja recolhido durante as noites tempestuosas no inverno e mesmo em outras estações, quando as circumstancias o exijam; esta medida tinha ainda a vantagem, de impôr aos lavradores a obrigação de guardar parte das suas palhas, que no inverno serião para os gados, alimentação mais sadia e nutritiva, do que os magros pastos que então encontram.

Este facto obstaria de certo ao desenvolvimento da magrãa da especie bovina e de muitas outras doenças já citadas.

Alguns lavradores costumam, para supprir a falta d'alimentação de seus gados, na época em que ella escassêa nos campos baldios, cultivar uma planta pratense qualquer, mas é tão limitada a porção de terreno de cultura que os animaes só por alguns dias acham o necessario sustento, ficando depois reduzidos á fome; outras vezes, e é o que succede geralmente, a planta cultivada com o fim alimentar é o tremoço, porque tem álem d'isto, a vantagem de servir a estrumar a terra: estes dois casos que dão origem a muitas doenças, o primeiro pela insufficiencia, o segundo pela impropriedade da alimentação, quasi ficarião remediados, logo que se construissem os abrigos, de que fallei.

Em todo o caso, cumpre que o lavrador, se lembre que os gados, são o seu mais poderoso auxiliar e que lhes preste uma nutrição sadia e abundante, banindo o emprego do tremoço verde e sacrificando a preciza parte de seus terrenos, á cultura de plantas forraginosas que sup-

Digitized by Google

pram as necessidades dos animaes, nos logares e épocas em que falta o sustento nos logradouros publicos.

D'este modo não só o gado bovino aproveitaria, porque era de esperar ver a diminuição de muitas affecções que todos os annos ferem mais ou menos perigosamente esta especie, mas ainda para o gado cavallar resultariam enormes vantagens, porque o feno colhido d'aquelles prados ia substituir a palha e casca de tremoço que todos os annos produz as fortes affecções do tubo gastro-enterico.

O trabalho em edade prematura é a causa predisponente d'um grande numero de enfermidades, nas especies bovina e cavallar; e posso asseverar, que o máo exito do tratamento de muitas d'estas affecções, é exclusivamente, devido á imperfeição dos orgãos affectados, que não tendo adquirido o desenvolvimento natural, ficam não só predispostos a contrahir a doença, mas tambem incapazes de resistir-lhe.

Não ha quem ignore as desvantagens que este abuso traz aos animaes, mas como o proprietario tira d'elles, o mais cedo possivel, o producto immediato do trabalho, a repressão total d'este erro não póde ter logar, porque seria aos olhos de muitos, crime de lesa economia agricola.

São estas as causas geraes de mais influencia, para o desenvolvimento da maior parte das affecções que atacam os animaes d'este districto; extinctas as primeiras, desappareceriam certamente as segundas, como porém se não póde dar a destruição completa d'aquellas, a sua diminuição possivel será já um grande passo no caminho do progresso agricola-pecuario d'estas ilhas.

Termino o meu relatorio com estas leves reflexões, e espero que sendo tomadas na devida conta por todos os lavradores a quem sempre as farei presentes, terei satisfação de ver nos annos futuros, bastante resumida a lista nosologica dos gados do districto d'Angra do Heroismo.

Deus guarde a v. ex.ª Intendencia de pecuaria do districto d'Angra do Heroismo, 2 d'abril de 1864. Illm.º exm.º sr. presidente do conselho especial de veterinaria. — *José Maria Leite Pacheco*, intendente de pecuaria.

PARTE OFFICIAL

MINISTERIO DAS OBRAS PUBLICAS

Repartição de agricultura

Ex.mo sr. — Em resposta ao officio de v. ex.ª, com data de 16 de fevereiro do corrente anno, por mim recebido a 21, ao voltar das mattas de Valle de Zebro onde me retem de ordinario o desempenho da minha primeira commissão d'estudos e aprendizagens florestaes, tenho hoje a honra de submetter á consideração de v.. ex.ª a seguinte exposição que diz respeito aos effeitos da resinagem sobre a producção lenhosa dos pinheiros de Leiria.

Devo começar por dizer que as noticias que tenho de experiencias comparativas, e de mais confiança, sobre as qualidades dos pinheiros *maritimos* resinados pelos modernos processos, e dos não resinados, não vão além dos que obtiveram os commissarios especiaes do governo os srs. Valladas e R. J. Gomes nas suas viagens pela região da França onde ultimamente esta industria mais se tem tornado notavel.

Não julgo porém que concorra pouco para esclarecer o espirito ácerca d'este assumpto o observar e apontar o modo por que tem sido considerados os processos de extração de resinas pelos sylvicultores alemães com respeito á sua influencia na creação e producção lenhosa dos arvoredos; isto, mesmo apezar da attenção d'estes homens technicos se ter dirigido especialmente sobre as coniferas alemãs com exclusão do nosso pinheiro maritimo que não conta nem geographica, nem florestalmente no numero d'aquellas.

N'este campo algumas informações positivas posso e julgo dever aqui apresentar.

Estabelecem ellas, quanto a mim, que a resinagem dos nossos pinheiros, embora traga decididas vantagens para alguns ramos de producção lenhosa, não será exempta para esses mesmos de alguns inconvenientes e não deixará mesmo de affectar desfavoravelmente outros de maior importancia, sobre tudo por pouco que abusos e idéas falsas a respeito da sua influencia se venham a introduzir. Apologista da moderna introducção d'esta industria nos pinhaes nacionaes de Leiria, penso comtudo que cumpre muito ter em

Digitized by Google

vista o que a melhor experiencia alemã nos aponta n'ella de nocivo á creação de boas madeiras e lenhas para que não sejamos levados a dar de mão ao systema de restricções a que deve sempre andar sujeita.

O primeiro facto notavel sobre o qual ouso chamar a attenção de v. ex.ª é o accordo dos sylvicultores alemães em apontarem a resinagem das coniferas alemãs como provadamente antagonista de uma boa creação de madeiras e lenhas.

Resinam-se em Alemanha principalmente os abetos e os melezes por um systema de duas até quatro feridas longitudinaes e superficiaes de uma a duas pollegadas de largura sobre tres a quatro pés de compridas. Os seguintes trechos extrahidos das obras de sylvicultura mais populares em Alemanha mostram claramente como taes operações são avaliadas nos seus effeitos sobre as arvores a ellas submettidas.

Cotta na sua obra «Grundrisz der Forstwissense haft» pag. 157 ed. 1860, fallando da resinagem dos abetos alemães e do pinheiro austriaco (Pinus Cembra, digo, Pinus austriaca Endl.) expressa-se do seguinte modo:

«Os damnos que provém ás nossas «mattas da sua resinagem são muitos e «diversos.

«Consistem elles no seguinte: 1.º A «madeira das arvores resinadas *não é* «tão duradoura; a sua lenha tambem é «de *inferior* qualidade;

«2.º O crescimento dos arvoredos di«minue muito;

«3.º Tornam-se frequentemente cardi«das as arvores resinadas;

«4.º Os *troncos menos flexiveis* e *elas«ticos* soffrem mais destroço pelo vento, etc.

«Hartig na sua obra «Lehrbuch für «Förster» tom. 2.º pag. 277 diz:

«Que toda a extracção de seiva preju«dica os arvoredos; objecto é este que «não requer demonstração. Além do en«fraquecimento e reducção dos cresci«mentos annuaes, a madeira mesmo sof«fre com ella, e, quando muitos indivi«duos se tenham por este modo enfra«quecido ter-se-ha favorecido *a excessiva «propagação dos insectos* damninhos.

Pareceria á vista d'isto materia corrente que a resinagem em grande regra se mostra fatal aos arvoredos, e apparecem contrastando por isso notavelmente com taes idéas as modernas experiencias e opiniões francezas a este respeito, digo modernas, porque ainda ha poucos annos se escrevia na «Maison rustique» em França muito em harmonia com as idéas alemãs, que anteriormente expuz a v. ex.ª (V. M. R. tom. 4 pag. 141).

Partindo porém dos factos observados, sobretudo no commercio de madeiras das Landes, que dá maior valor aos pinheiros ali resinados, Mathieu na sua obra muito estimada «Flore forestière» estabelece modernamente uma como theoria geral dos effeitos beneficos da resinagem, reduzindo até a «simples anomalias apparentes» a influencia, em alguns casos, incontestavelmente malefica d'ella, como o é nomeadamente para os melezes. N'esta especie os maus resultados proviriam tão sómente, segundo Mathieu, de defeito no processo extractivo, que n'essas arvores consiste em levar as feridas quasi até ao coração do páo. Mas nas resinagens alemãs, que atacam sómente o liber, o máu effeito d'ellas, reconhecido pelas melhores auctoridades alemãs e mesmo por Mathieu em differentes pontos do livro atrás citado, deixam muita duvida sobre o valor de uma theoria geral de effeitos beneficos de um processo, digo, industria pela qual as forças vegetativas soffrem necessariamente uma grande perturbação.

Fugindo pois de generalisações, que á vista do precedente me parecem menos sustentaveis e dando só valor aos factos que racionalmente se não pódem pôr em duvida, enumerarei um a um os mais bem assentes, relativos aos effeitos da resinagem sobre as madeiras e lenhas a ella submettidas, servindo-me tanto das observações francezas relativas ao Pinus maritima, como das alemãs relativas aos abetos, melezes e pinheiros de Alemanha.

(1) A resinagem tem por consequencia necessaria o enfraquecimento das arvores resinadas, a reducção das suas naturaes proporções, a sua menor duração. A meu ver as observações alemãs, atrás citadas, não deixam duvida a este respeito, quanto ás especies alemãs. Nada prova que o nosso pinheiro maritimo, apesar da sua robusta constituição, faça n'isto excepção, sendo só certo que n'umas especies, mais que n'outras, se fazem sentir aquelles effeitos, e que o nosso pinheiro pelo seu vigor é um dos que melhor lhe resistem.

Digitized by Google

(2) A perturbação nos movimentos naturaes da seiva causada pela resinagem traz comsigo um derramamento de resina pelos tecidos lenhosos da mais activa circulação.

Este facto, evidente a qualquer que tenha observado a madeira de pinheiros em que por um ou outro motivo teve logar uma extravasação de seiva, influe na *qualidade* das madeiras por *dois* modos que, a meu ver, cumpre bem distinguir. Por um lado similhante impregnação de resina não póde deixar de influir vantajosamente nas qualidades duradouras dos tecidos lenhosos sendo a resina, como é sabido, preservativo tão energico contra a putrefacção que até os tecidos animaes cobertos por ella se tornam imputresciveis. Isto explicaria completamente os bons resultados obtidos em França com os pinheiros maritimos resinados, particularmente nas construcções debaixo de agua ou sujeitas a grandes alternativas da humidade e seccura, sendo só para notar que as observações nas coniferas alemãs nada accusam a este respeito, que o confirmem directamente.

Por outro lado porém não é menos digna de reparo a observação alemã da menor *flexibilidade e elasticidade* dos páos resinados.

É de observação trivial que os troncos por qualquer motivo enresinados, ao tombar das arvores nos córtes, estalam mais que nenhuns, fracturando-se em pedaços. Promptamente convencem tambem d'isto o aspecto ligeiramente translucido e a propria dureza das madeiras resinadas que assim participam das qualidades da mesma resina.

(3) A influencia da resinagem na creação dos combustiveis florestaes não póde tambem considerar-se como de todo vantajosa. A accumulação de resina nas lenhas torna-as, é verdade, muito mais facilmente inflammaveis, mas entre as qualidades de uma boa lenha não é possivel contar a muito maior producção de fumo a que os páos resinados dão logar.

(4) Se parece ser incontestavel que todos os processos de resinagem enfraquecem a vegetação dos arvoredos, não o parecerá por certo menos que deem logar ou favoreçam, como a observação alemã o testemunha, a propagação excessiva dos insectos damninhos, verdadeiras calamidades publicas nos paizes que consagram avultados capitaes á creação e conservação de grandes florestas, que são devastadas com prodigiosa rapidez, logo que se desenvolve em maior escala uma ou outra especie mais damninha. Sabe-se com effeito que as arvores menos sadias e vigorosas são as que maior pasto offerecem aos seus inimigos naturaes.

Taes são quanto a mim os contras de uma industria que attraindo pelos seus lucros faceis e directos, melhorando até algumas das qualidades da producção lenhosa, não o faz comtudo sem prejudicar outras, sem mesmo pôr em perigo, sobre tudo por pouco que abusos muito faceis se introduzam, a propria conservação dos arvoredos.

Deus guarde a v. ex.ª — Lisboa, 2 de março de 1864. — O addido á repartição das obras publicas. — *Bernardino Barros Gomes.*

CHRONICA AGRICOLA

(LISBOA, 5 DE JUNHO)

É maio o mez das flôres. Entrou elle a espalhal-as pelos campos amoroso, e festivo; porém como que arrependido, mudou de aspecto nos ultimos dias.

Desde o dia 17, até ao dia 24, não houve ponto do paiz, em que se não sentissem os estampidos do trovão, acompanhados de chuva e saraiva, em fórma de verdadeira e horrorosa tempestade. Além dos incalculaveis prejuisos, causados nos campos, e nas suas esperançosas novidades, ha ainda a lamentar a desgraça de algumas victimas. Estes extraordinarios desequilibrios atmospherico são em grande parte occasionados pela desarborisação do paiz. É a legenda da nossa bandeira — *gados e arvovedos.* — Mas que importa, se tão poucos são ainda os que sabem comprehender a verdadeira significação d'aquellas duas palavras!

De Moncorvo nos escreve o nosso estimavel amigo o sr. visconde de Villa-Maior a carta que em seguida publicamos, narrando os desastrosos resultados da trovoada, que perto d'aquella villa se manifestou no dia 17. Prasa a Deus, que as suas judiciosas e patrioticas observações fossem attendidas.

Eis a carta a que nos referimos:

Meu caro amigo.

Moncorvo, 23 de maio de 1864.

Quando antes de hontem lhe escrevi,

Digitized by Google

não tinha ainda todas as noticias circumstanciadas dos sinistros occorridos e causados pela trovoada de 17. Mostraram-me hontem a participação official, e hoje lhe narro resumidamente o acontecimento, para que o meu amigo possa d'elle dar noticia na sua chronica agricola, se o julgar conveniente.

O tempo, que d'esde 12 se tinha conservado claro, principiou na tarde de 16 a mostrar-se carregado de nuvens electricas, que pela noite se desfizeràm para reapparecerem de novo, mais temerosas, na tarde de 17. De diversos pontos da atmosphera as nuvens carregadas ameaçavam grossa tromenta, mas tomou a cerração maior vulto ao sudoeste da Serra do Roboredo, sobre a freguezia da Assureira, estendendo-se uma espessa e negra nuvem por mais de 3 kilometros. Ás primeiras detonações da trovoada, seguiram-se violentas rajadas de um vento incerto e irregular, e logo após estas, começou a queda de grossa e continua chuva, acompanhada de muita saraiva, que percutia a terra com furiosa violencia, produzindo medonho estridor. Era um verdadeiro diluvio com todas as scenas de desolação e terror que acompanham estes flagelos naturaes. Ao estrondo dos trovões, ao furioso rugido das aguas, respondiam os afflictos clamores dos homens. Este violento e atterrador estado prolongou-se por mais de uma hora, deixando os campos devastados, as plantações e culturas destruidas, e perdidas as esperanças dos pobres lavradores, muitos dos quaes ficaram completamente arruinados.

A grande massa de aguas caindo repentinamente sobre as vertentes d'aquelle lado da serra, em terrenos calvos e fortemente inclinados, dividiu-se em tres ribeiras que se tornaram torrentes poderosas, e foram devastando tudo quanto no seu caminho encontravam; oliveiras, amendoeiras, arvores de fructa e silvestres, as vinhas, as plantações de batatas, os linhos e principalmente as esperançosas searas, que tanto vecejavam, tudo foi destruido e arrebatado pelas aguas. Calculam o prejuiso, n'aquelle limitado espaço da freguezia da Assureira, em mais de 20 contos de réis. Alguns animaes de trabalho que se achavam nos sitios por onde as torrentes abriram caminho, foram levados por ellas e lançados no Douro. Muitos homens correram grande risco e deveram a sua salvação ás vigorosas arvores a cujos ramos se poderam agarrar; entretanto contam-se ainda tres victimas, uma mulher que ficou muito maltratada e que me dizem já fallecera, e dois homens de fóra do concelho que surprehendidos, já a grande distancia, pela torrente, foram arastados para o Douro.

Esta tormenta estendeu ainda os seus desastrosos effeitos áquem da freguezia da Assureira, mas foi ali principalmente que causou prejuiso de maior vulto. Aquella pobre gente está, como o meu amigo póde fazer idéa, n'um grande estado de consternação, e segundo me consta intenta pedir ao governo auxilio para allivio de tanto damno. Poderá o governo corresponder áquella supplica?

Dá esta pergunta extensa margem para discorrer sobre o deficiente estado da nossa organisação admnistrativa, tanto nas coisas ruraes como em todos os outros ramos... e o ministerio das obras publicas não tomará ainda a peito a arborisação dos montes para obstar a estas continuas devastações causadas pelas chuvas, tão frequentes entre nós?

Ao meu amigo, que ali tem voto tão justamente auctorisado, e a quem inflamma o amor do progresso agricola, compete excitar o governo n'este sentido.

Tudo quanto a este respeito podia dizer-lhe, sabe-o o meu amigo melhor do que eu, e por isso, e porque é já tarde, termino aqui esta, pedindo-lhe aqui aceite um abraço do

Seu amigo do coração
Visconde de Villa-Maior.

Ha dois annos, que o governo encarregou a repartição de agricultura de distribuir pelas ilhas adjacentes algumas sementes de algodão. Cremos que foi d'essas que o sr. brigadeiro Noronha, residente em Angra do Heroismo fez uso sementando-as, e colhendo alguns casulos de algodão, que por intermedio do nosso respeitavel amigo, o sr. Pedro Roberto Dias da Silva, nos foram entregues para as mandarmos examinar. Ninguem mais competente, para este effeito podia ser, do que o conselho da benemerita *Associação Promotora da Industria Fabril.*

Dirigimo-nos ao nosso presado amigo o sr. Fradesso da Silveira, e como sempre, em tudo o que concerne ao progresso do paiz, gostosamente se encarregou elle de dar andamento á nossa solicitação. Da-

Digitized by Google

mos em seguida publicidade á carta, que recebemos com os resultados do exame da amostra de algodão cultivado pelo sr. brigadeiro Noronha, digno de bem merecidos louvores pelo patriotico e esclarecido aferro com que se dedica aos melhoramentos agricolas. A introducção de algumas plantas tem feito a fortuna de nações inteiras. Lembra-nos o que a este respeito escreve o insigne agronomo Arthur Joung, nas suas *Viagens em França*. Referindo-se á chicoria diz:

« Se um lord introduzisse esta planta na Inglaterra, e nenhuma outra cousa houvesse feito em toda a sua vida, seria isto sufficiente para provar, que elle não viveu em vão »

A carta a que alludimos é a seguinte:

Ill.mo sr. — Satisfazendo aos desejos de v. , mandou o conselho administrativo d'esta associação examinar, por pessoas competentes, a pequena amostra do algodão que fora enviado a v. pelo ex.mo brigadeiro Antonio Homem da Costa Noronha, de Angra.

O resultado do exame é extremamente satisfatorio. Tem este algodão as qualidades do melhor que vem do Brasil, e se for convenientemente descaroçado, deverá fazer boa obra. Attendendo ao comprimento e rijeza da fibra, e suppondo boa limpeza, facilmente se poderá arbitrar para este algodão o preço do bom algodão de Pernambuco.

É quanto posso dizer a v. , como informação.

Deos guarde a v. sala das sessões da Associação Promotora da Industria Fabril, em 27 de maio de 1864. — Ill.mo sr. Rodrigo de Moraes Soares, dignissimo chefe da repartição d'agricultura do ministerio das obras publicas, do commercio e industria. — O presidente do conselho, *Joaquim Henriques Fradesso da Silveira*.

A chuva dos ultimos dias teem sido desastrosa para as searas, mórmente para as temporãs. Umas acamaram, outras principiam a ser atacadas da alforra e da mela. A chuva é o mais temeroso inimigo da nossa agricultura. Ha o adagio que diz — *A fome em Portugal entra sempre a nadar.*

Calculam alguns que se perdeu já um terço da colheita; não será tanto, mas os estragos são consideraveis. O céo annuncia bom tempo, desde hontem.

Diversas são as noticias das vinhas; em algumas localidades o *oidium* desenvolveu-se ultimamente com grande violencia nas vinhas que não foram enxofradas; as que o foram resistem, e não se deixam assoberbar pelo seu feroz destruidor. Consta que no Douro mostram este anno as cepas uma extraordinaria abundancia de fructo.

O sr. Bazilio Cabral, zeloso e esclarecido governador civil do districto de Portalegre, deu parte ao governo, de que, no concelho de Ponte do Sôr, se havia manifestado uma epizootia mortifera, no gado lanar e caprino, requisitando um veterinario, afim de se empregarem os meios que a sciencia aconselha, para atalhar a funesta progressão d'aquella calamidade. O sr. ministro das obras publicas ordenou que partisse immediatamente para o referido concelho um veterinario. Desempenhou esta commissão o sr. João Pedro Corrêa, chefe da officina syderotechnica do instituto agricola, e veterinario muito intelligente. O sr. Coutinho, administrador do concelho, acompanhou sempre o sr. Corrêa no exame dos gados doentes, e mostrou-se digno do logar que occupa, comprehendendo, e executando n'este ponto, com muita intelligencia, e dedicação os deveres do seu cargo. Pelo relatorio, que brevemente publicaremos, se verão os lastimosos effeitos dos pantanos, que no concelho de Ponte do Sôr occupam muitas leguas de extensão. Disse-nos o sr. Corrêa: « por todo aquelle territorio as aguas são azuladas, e exalam um cheiro nauseabundo; os ares são pestilentos; as creanças apresentam a barriga de sapo; e na face de todos os habitantes reflectem os symptomas caracteristicos dos verdadeiros envenenamentos paludosos. » O sr. Corrêa vinha a queixar-se, e consta-nos que ainda não está restabelecido!

O continente do reino diminue, mas para compensação, augmentam as nossas possessões africanas!

R. de Moraes Soares.

Real associação central da agricultura portugueza

—

PROGRAMMA DA EXPOSIÇÃO NACIONAL D'AGRICULTURA, QUE DEVE VERIFICAR-SE NO PROXIMO MEZ DE SETEMBRO

A real associação central da agricultura portugueza, desejando promover o des-

Digitized by Google

envolvimento e aperfeiçoamento da agricultura, propõe-se a fazer uma exposição em Lisboa no proximo mez de setembro, e convida para esse fim todos os agricultores do paiz a concorrerem a essa exposição, auxiliando-a por esta fórma no seu empenho civilisador.

As condições da exposição são as seguintes:

EXPOSIÇÃO DE ANIMAES

São admittidos á exposição animaes das raças bovinas, ovinas, suinas e cavallinas, de ambos os sexos; egualmente são admittidas as aves domesticas, caça de monte, etc.

Para os animaes são destinados premios pecuniarios, os quaes serão adjudicados por um jury, segundo os principios estabelecidos na tabella que faz parte d'este programma.

EXPOSIÇÃO DE PRODUCTOS AGRICOLAS

São recebidos na exposição os productos agricolas de todas as especies; animaes ou vegetaes, immediatos ou modificados, cultivados ou não cultivados, arvenses ou florestaes.

Para premiar os melhôres d'estes productos destina a sociedade cem medalhas de honra, as quaes serão de preferencia concedidas ás collecções acompanhadas de informações agronomicas, que poderem servir para se avaliar o systema de cultura de uma localidade, e se estudarem as variedades das plantas das nossas culturas, ou os systemas de preparar os productos das industrias agricolas.

EXPOSIÇÃO DE MACHINAS E INSTRUMENTOS AGRICOLAS

Na exposição admittem-se as machinas e instrumentos agricolas de todas as especies; de cultura; de colheita e preparação; de conducção e transporte; destinados ás industrias agricolas; machinas de elevar aguas; e motores.

A sociedade destina trinta medalhas de honra para premiar os objectos d'esta secção, que o jury julgar de maior utilidade para a agricultura portugueza.

Não só aos instrumentos fabricados no paiz se concederão premios, mas tambem aos que forem importados do estrangeiro, por lavradores que os empreguem nas suas terras.

EXPOSIÇÃO DE FLORES, FRUCTOS E HORTALICES

As flores e plantas de ornato formam uma secção especial na exposição, e para premiar as mais distinctas, destina a sociedade trinta medalhas de honra.

Os fructos de todas as especies, e as hortalices, são recebidos na exposição, nos dias que opportunamente se designarem, destinando a sociedade, para premiar estes productos, trinta medalhas de honra.

Além dos objectos acima designados, serão tambem admittidos na exposição, exemplares isolados, ou collecções de solos, subsolos e estrumes; projectos ou modelos de construcções agricolas, de qualquer especie; escriptos, documentos ou desenhos que, de qualquer modo, interessem á agricultura.

Aos objectos de qualquer especie que forem julgados de merecimento, mas ainda assim não dignos de medalhas, poderão ser concedidos diplomas de menção honrosa.

Opportunamente serão publicadas instrucções aos expositores, sobre o modo de remetter os objectos, e os esclarecimentos que os devem acompanhar, designando ao mesmo tempo os logares de recepção dos productos, a época em que devem ser entregues, e tudo o mais que se julgar conveniente para a boa realisação do pensamento da associação.

Digitized by Google

TABELLA DOS PREMIOS PARA OS ANIMAES

Gado bovino

Raças de engorda	Indigena	Toiro	1.º	Rs. 60$000
		Idem	2.º	» 40$000
		Vacca com cria	1.º	» 30$000
		» » »	2.º	» 20$000
		Animal em estado de perfeita engorda		» 40$000
	Estrangeira	Toiro		» 60$000
		Vacca com cria		» 30$000
	Crusamentos	Toiro		» 60$000
		Vacca com cria		» 30$000
Raças de trabalho	Indigena	Toiro	1.º	» 30$000
		Idem	2.º	» 20$000
		A melhor junta de bois		» 30$000
Raças de engorda e trabalho	Indigena	Toiro	1.º	» 60$000
		Idem	2.º	» 40$000
		Vacca com cria	1.º	» 30$000
		» » »	2.º	» 20$000
	Estrangeira	Toiro		» 60$000
		Vacca com cria		» 30$000
	Crusamentos	Toiro		» 60$000
		Vacca com cria		» 30$000
Raças leiteiras	Indigena	Toiro	1.º	» 60$000
		Idem	2.º	» 40$000
		Vacca com cria	1.º	» 30$000
		» » »	2.º	» 20$000
	Estrangeira	Toiro		» 60$000
		Idem		» 30$000
	Crusamentos	Toiro		» 60$000
		Idem		» 30$000

Gado cavallar

Raças de sella. — De 1m,48, de 3 a 5 annos	Indigena	Cavallo	Rs. 60$000
		Egoa	» 30$000
	Estrangeira	Cavallo	» 60$000
	Crusamentos	Cavallo	» 60$000
		Egoa	» 30$000
Raças de tiro.—Estrangeiras nascidas no paiz, 18 mezes a 6 annos; indigenas de 1m,52.	Indigena	Cavallo	» 60$000
		Egoa	» 30$000
	Estrangeira	Cavallo	» 60$000
	Crusamentos	Cavallo	» 60$000
		Egoa	» 30$000

Para premiar os cavallos, ou egoas, de sella, ou de tiro, nascidos no paiz, que tiverem mais de seis annos, serão destinadas doze medalhas de honra.

Gado muar

A melhor parelha de muares	Rs. 30$000

Gado suino

Indigena—De 1 a 3 annos	Varrão		Rs. 15$000
	Idem		» 15$000
	Porca com bacoros		» 10$000
	Idem		» 10$000
	Em estado de perfeita engorda		» 10$000
Estrangeiro	Varrão		» 15$000
Cruzamentos	Varrão		» 15$000
	Porca com bacoros		» 10$000
	Em estado de perfeita engorda		» 10$000

Gado lanigero

Raças para lã	Indigena	Carneiro cimentão	Rs. 15$000
		Idem	» 15$000
		Rebanho de 5 ovelhas	» 10$000
		Idem	» 10$000
	Estrangeiro	Carneiro cimentão	» 20$000
		Idem	» 15$000
	Cruzamentos	Idem	» 15$000
		Rebanho de 5 ovelhas	» 10$000
		Idem	» 10$000

Digitized by Google

Raças para carne	Indigena	Carneiro cimentão	15$000
		Idem	15$000
		Rebanho de 5 ovelhas	10$000
		Idem	10$000
	Estrangeira	Carneiro cimentão	20$000
		Idem	15$000
	Cruzamentos	Idem	15$000
		Rebanho de 5 ovelhas	10$000
		Idem	10$000

Aves

Ao melhor gallo	Rs. 4$500
Ao immediato	» 3$000
A melhor gallinha com pintos	» 3$000
A immediata	» 2$000

Para todas as outras aves domesticas haverá quatro premios de 3$000 rs., e outros quatro de 2$000 rs.
Quaesquer outras aves que concorram, bem como peças de caça de monte, obterão unicamente menções honrosas.
Lisboa e sala da commissão 11 de maio de 1861.

O presidente—*Marquez de Sabugosa.=José Street d'Arriaga e Cunha.=Ayres de Sá Nogueira.=José Maria dos Santos.=C. Poppe.=M. Iglezias.=Thomaz Caetano Borges de Sousa.=Guilherme Candido Borges de Sousa.=José Carlos Mardel Ferreira.=João d'Andrade Corvo.=José Antonio de Figueiredo.=Antonio do Nascimento Rozendo.=Francisco Izidoro Vianna.=Geraldo José Braamcamp.=José Izidoro Guedes.=Rafael José da Cunha.=José Joaquim de Santanna.=José Henriques Pereira da Silva.=Barão de Magalhães.=Francisco d'Assis Gomboa e Liz.* = O secretario.=*Manuel José Ribeiro.*

FOLHETIM RURAL

João de Deus

HISTORIA DE UM ENGEITADO

Capitulo IX

Havia mais de seis mezes, que as armas de Junot dominavam duramente em todo o reino, sem que uma voz se erguesse para proclamar a independencia da patria. Verdade é que a não ser algum portuguez degenerado, e corrompido pelas promessas, e pelas seducções do poder, apoiado nas bayonetas francezas, todo o reino suspirava pelo momento opportuno para quebrar o jugo, que o opprimia; mas ninguem ousava levantar o primeiro grito.

Coube esta gloriosa iniciativa á villa de Chaves; foi ali que soou o primeiro brado da liberdade, repercutindo-se heroicamente em todas as provincias do reino.

As memorias d'aquelle tempo dizem o seguinte:

« A assembléa dos conjurados se ajuntava na residencia do administrador dos provimentos de bocca para o exercito de Traz-os-Montes, Antonio Vicente Teixeira de Sampaio: era este o chefe da revolta, e em sessões secretas, com o juiz de fóra d'aquella praça, Domingos Alvares Lobo, riscavam o plano da empreza:»

—« Morreremos, diziam estes dois ami-
« gos, que o eram tambem da patria; po-
« rém mais vale morrer com gloria, do
« que viver com infamia, supportando a
« triste queda da nossa liberdade: os nos-
« sos amigos de Monte-Rei nos cobrem de
« pejo, e mofam da nossa fraqueza: o lo-
« cal d'este paiz por si mesmo é defensi-
« vel: a praça tem algumas munições de
« guerra, e o povo opprimido pelo mesmo
« jugo, que nos afflige, ha de ao nosso
« exemplo, entrar nos seus deveres e em
« breves momentos teremos a gloria de
« ver ateada a revolução, não só entre os
« valorosos trasmontanos, mas tambem em
« todo o reino. »

Em o numero dos conjurados entrava o padre mestre fr. Antonio da Assumpção, religioso da provincia d'Arrabida, lente de hebreu, e philologia sagrada no real collegio de Mafra, então residente em Chaves. Com este se entendia o vigario de Baldanta, que era geralmente estimado, e muito respeitado, pela compostura de seus costumes, e porque era muito douto, e esclarecido, tanto nas sagradas letras, como em outros ramos do saber humano.

Estavam tambem de accordo, e promptos para seguirem o estandarte da revolução, os cavalheiros mais distinctos, tanto da villa, como das suas immediações, e muito principalmente o governador da praça, João de Sousa Ribeiro da Silveira Magalhães, o governador do forte de S. Neutel, Antonio Manuel de Lobão, o morgado de Outeiro-Secco, José Antonio Ferreira de Montalvão, tenente coronel de cavallaria, o morgado de Bobeda, Francisco Homem de Magalhães Pizarro, tenente coronel de milicias, e outros muitos.

Digitized by Google

Com quanto o juiz de fóra, Domingos Alvares Lobo, fosse o cabeça da revolta, era seu principal instrumento o administrador A. V. Teixeira de Sampaio, sendo este o que se collocou á testa d'ella ás onze horas e meia da noite do dia 6 de junho de 1808.

Havendo suspeitas de que a tentativa encontrasse resistencia, tomaram-se por isso as necessarias precauções, collocando perto da villa um troço de gente armada, que podesse suffocar rapidamente qualquer movimento contrario. D'esta importante medida preventiva foram encarregados, o governador do forte de S. Neutel, e o vigario de Baldanta. Porém convinha, que esta prevenção se tomasse com o maior segredo, e que ninguem désse por ella, se não fosse preciso empregar a força. Era da maior prudencia não manifestar desconfianças, porque esses sobre quem ellas recaiam, poderiam ser os primeiros, como effectivamente foram, a abraçar a nobre causa da independencia da patria.

Na conformidade do plano, que d'antemão haviam preparado o administrador, Teixeira de Sampaio e o juiz de fóra, ás 11 horas e meia da noite, sairam os conjurados de casa do dito administrador, dirigindo-se silenciosamente á porta do governador; pediram-lhe licença para fazer uma tocata pelas ruas da praça, o que se executou, attraindo a musica, apesar do adiantamento da noite, muita gente. Marchou a multidão com os conjurados na frente para o largo da praça, e ahi defronte da casa do senado, o administrador rompeu a voz de — Viva o principe regente, viva a casa de Bragança, viva Chaves, e morra Napoleão.

Estas acclamações encontraram o mais affectuoso ecco no coração de todos os flavienses, que de todos os pontos da villa correram, á porfia, a saudar a aurora da sua independencia.

O sargento Ferreira e Bento do Rio, logo que se ouviu o primeiro ruido das acclamações, haviam sido mandados á villa para presenciarem o que se lá passava, e darem parte de qualquer acontecimento, que reclamasse a intervenção da força. Era já dia claro, quando elles voltaram, contando circumstanciadamente tudo o que viram; do que vinham muito contentes, por observarém que a villa em peso se pronunciou, com a maior decisão, em tão glorioso movimento.

O governador e o vigario declararam então abertamente o motivo d'aquella reunião e do mais que estava em projecto, e agradecendo a boa vontade, com que todos se prestaram, disseram-lhes que podiam ir para suas casas até nova ordem. O governador e o vigario partiram para a villa; a gente dispersou, indo uns para suas cazas, outros tambem para a villa; o tio Aniceto e João de Deus regressaram a Baldanta.

Nos dias 7 e 8 de junho repetiram-se as acclamações e festejos espontaneos, percorrendo as ruas da villa bandas de musica de curiosos, illuminando-se os edificios publicos e os particulares, etc. No dia 9 procederam as auctoridades ao acto de acclamação do principe regente, com todas as solemnidades do estylo, na presença do clero, nobreza e povo.

Na manhã do dia 10 trouxe o correio a noticia de que a tropa hespanhola se havia sublevado no Porto, prendendo as auctoridades francezas. Este acontecimento excitou no animo dos flavienses novos brios, despertando a idéa de organisar força para arrostar contra o inimigo quando essa necessidade se manifestasse.

Uma das medidas que Junot primeiramente adoptou, logo que se apossou do reino, foi desorganisar e desarmar o nosso exercito. Havia n'esse tempo em Chaves dois regimentos de cavallaria, n.º 6, *ligeiros*, e n.º 9, *dragões;* um regimento de infanteria n.º 12 e outro de milicias; e uma companhia de artilheria. Esta tropa, que compunha a guarnição da praça de Chaves, foi por ordem de Junot, mandada recolher a Lisboa, sendo desarmada pelo caminho; a infanteria e milicias, no Porto, e os dois regimentos de cavallaria em Coimbra.

Data d'essa infausta occasião o famoso *soneto* de Luiz Paulino, então official de um dos regimentos de cavallaria de Chaves, e insigne poeta. Aquelle distincto militar era pae de Bento da França, (conde da Fonte-Nova). Os dois regimentos foram desarmados na egreja de Santa Cruz de Coimbra, onde repousam, em um sumptuoso tumulo, as cinzas do nosso primeiro rei D. Affonso Henriques, fundador da monarchia portugueza. O *soneto*, que allude a esta circumstancia, e que se póde reputar como um solemne e prophetico protesto contra a traiçoeira violencia de Junot, deve encorporar-se nas lendas nacionaes.

Digitized by Google

SONETO

A teus pés, fundador da Monarchia,
Vae ser a Lusa gente desarmada!
Hoje cede á traição a forte espada,
Que jámais se rendeu á valentia!

O Rei, se a minha dôr, minha agonia,
Penetrar pódem sepulchral morada,
Arromba a campa, e com a mão myrrada,
Corre a vingar a affronta d'este dia!

Eu fiel, qual te foi Moniz, teu pagem,
Fiel sempre serei; grata esperança
Me sopra o fogo de immortal coragem!

E as lagrimas, que a dôr aos olhos lança,
Acceita-as, grande rei, por vassalagem,
Recebe-as em protestos da vingança!

Junot mandou fazer uma escolha dos melhores soldados e officiaes, apoderou-se de todos os cavallos, e tudo o mais foi licenciado indefinidamente; de modo que em Chaves ficaram apenas alguns veteranos. Era tal o estado da desorganisação militar, que querendo o governador da praça dar publicidade, por meio de um bando, á noticia da sublevação dos hespanhoes, no Porto, não tinha quem tocasse os tambores; falta que foi com geral applauso substituida por tres benemeritos patriotas, Gregorio José Chaves, ajudante de milicias, Luiz Antonio Jordão, ajudante de cirurgia do regimento de infanteria n.º 12, e Joaquim Antonio Alvares, negociante.

Havia comtudo nos armazens da praça umas 20 mil armas em máo estado, mas que se concertaram; não faltavam munições de guerra; e com estes elementos tractou-se de alistar, e armar gente, chamando-se ás fileiras os soldados licenciados.

Mas bem depressa começou a sentir-se a falta de um chefe militar, que reunisse, organisasse, e disciplinasse a tropa, e que com ella marchasse, onde conviesse. A revolução estava consumada debaixo dos melhores auspicios, mas não havia quem regulasse os seus movimentos. O general da provincia, Manuel Jorge Gomes de Sepulveda, tendo, á primeira noticia da heroica manifestação de Chaves, dado um passo a favor d'ella, ou recuou, ou parou. Este procedimento do general, conteve o governador, e as auctoridades de Chaves, nos limites de certa reserva, por tal forma, que o tempo que decorreu, desde o dia 12 até 19 de junho, foi consumido em demonstrações de alegria, e na celebração de uma grandiosa festa a Santo Antonio.

No dia 19 recebeu-se em Chaves uma communicação de *Francisco da Silveira Pinto da Fonseca*, tenente coronel de cavallaria n.º 12, de que o general francez, Loison, estava sobre Lamego, preparando-se para passar o Douro na Regoa, afim de accommetter esta provincia, ou ameaçar o Porto. Acrescentava, que era preciso obstar á passagem de Loison, e que para esse effeito se estavam armando os povos do Douro, convindo que da praça de Chaves se enviassem para aquelle ponto todos os auxilios de guerra, de que a mesma praça podesse dispor.

Esta noticia provocou os mais calorosos brados de guerra. Ás armas contra os francezes, era o grito geral. Neste mesmo dia chegou tambem a fausta noticia de que a cidade do Porto havia sacudido o ignominioso jugo da dominação Junot, acclamando o principe regente, e nomeando a junta do supremo governo d'aquella cidade, como se vê da seguinte proclamação.

« Em nome do principe regente de Portugal a junta do supremo governo da cidade do Porto: faz saber a todos os vassallos do dito senhor, que o governo francez se acha inteiramente abolido, e exterminado deste paiz, e restituida nelle a real auctoridade do nosso legitimo soberano, a qual será exercitada plena e independentemente pela sobredita junta, em quanto não for restituido o governo instituido neste reino, por Sua Alteza Real. Em consequencia do que ordena a mesma junta, que o mesmo real senhor seja acclamado, e as suas reaes armas descobertas, e respeitadas como sempre foram, e hão de ser; e que todas as authoridades constituidas obrem nesta conformidade, expedindo-se todas as ordens no real nome do dito senhor »

« Porto 19 de junho de 1808. »

« Bispo — *Presidente Governador.* »

Desde que se receberam as referidas noticias, tractou-se immediatamente de um armamento geral. Os soldados da tropa de linha, que estavam licenciados, correram ás suas antigas bandeiras; as milicias acudiram ao chamamento de seus chefes; as ordenanças, ou terceira linha, formaram numerosas companhias; e o clero alçando em uma das mãos a cruz, e na outra a

Digitized by Google

espada arregimentou-se para defender a religião e a patria.

No dia 21 de junho principiaram as tropas a desfilar de Chaves sobre Villa-Real, sendo o primeiro contingente composto de 113 soldados de infanteria n.º 12, com duas peças de artilheria, sob o commando do bravo capitão, José Alvares da Silva. Alguns paisanos armados e montados, e entre elles o commerciante Francisco Joaquim da Silva Bravo, que muito se distinguia pelo seu patriotismo, formaram como a guarda avançada d'esta columna.

O povo enthusiasmado com este primeiro apparato militar, correu á porta do governador da praça, pedindo armas e munições de guerra. Chegou então de Villa-Real, Francisco da Silveira, que já nomeamos, e desde esse momento redobraram-se os esforços para os preparativos da guerra. No dia 22 saiu outro troço de infanteria 12 commandado pelo capitão, Bernardo Antonio da Costa; no dia 22 marchou, com metade do regimento de milicias de Chaves o seu brioso tenente coronel, Francisco Homem de Magalhães Pizarro.

O dia 24 passou-se em solemnes festejos, aproveitando o senado a occasião de ser o dia do nome do principe Regente, D. João, para celebrar conjuntamente o fausto acontecimento da restauração da provincia. O padre mestre fr. Antonio da Assumpção subiu ao pulpito, e recitou uma eloquente oração, afervorando o zêlo religioso, e patriotico dos flavienses.

O general Sepulveda, acordando do seu lethargo, pronunciou-se abertamente em Bragança no dia 21, constituindo ahi uma junta governativa, composta de representantes de toda a provincia de Tras-os-Montes, dirigindo aos seus habitantes uma proclamação contra o governo francez. A situação do quartel general em uma extremidade da provincia, a avançada edade do general Sepulveda, as suas hesitações, a installação da junta suprema do Porto; estas e outras circumstancias reunidas, fizeram perder ao general Sepulveda a sua maior influencia, como cavalheiro, e fidalgo transmontano, e grande parte da sua auctoridade, como chefe militar da provincia. Todas as revoluções tem um espirito, que as anima, e um braço que rege o leme dos seus destinos. Francisco da Silveira Pinto da Fonseca foi o heroe da revolução transmontanna contra a dominação franceza.

Morgado de uma antiga casa do Douro. era tenente coronel de cavallaria n.º 6, quando este regimento foi desarmado em Coimbra. Convidado para ficar ao serviço francez negou-se, e voltou com os seus camaradas, com licença indefinida, para o seu solar do Douro, em Canellas. Com poucas lettras, como a grande maioria dos morgados e fidalgos do seu tempo, suppria esta falta pela perspicasia, e clareza do seu natural entendimento. Era activo, energico, e dotado de grande força de vontade. Pertencente a uma familia distincta, rica, e muito aparentada, ambicioso de honras e distincções, muito affavel, e extremamente generoso, possuia todas as qualidades de um chefe de partido, como a revolução d'aquella epocha o requeria.

Mas não larguemos da mão o fio dos acontecimentos.

Pelas quatro horas e meia da tarde do dia 25 chegou a Chaves a noticia de que o general Loison, tendo atravessado o Douro, na Regoa, e dirigindo-se ao Porto pela estrada de Mezãofrio, fora accommettido com tanto valor pelos povos, que se viu constragido a repassar aquelle rio, e a voltar para Lamego, d'onde destacara parte do seu exercito, a qual subindo pela margem esquerda do Douro, e tendo passado no Pinhão, se achava já em Murça com destino a Chaves.

A noticia da approximação do inimigo foi um raio de enthusiasmo, que estalou sobre a villa, e que abrazou de enthusiasmo guerreiro o coração de todos os flavienses. Os sinos e os tambores, dando o signal de rebate, tudo correu ás armas, na villa, e suas visinhanças, instantaneamente. Pouco depois das seis da tarde partiam já duas columnas composta de infanteria, cavallaria e ordenanças, uma commandada pelo coronel de infanteria, Agostinho Luiz da Fonseca, e a outra pelo tenente coronel de cavallaria, Antonio José Ferreira Montalvão. Os ecclesiasticos regulares e seculares marchavam na vanguarda das duas columnas formados em dois corpos, um commandado pelo guardião do convento de S. Francisco, e o outro pelo dr. vigario geral. N'este corpo servia de major o padre mestre Frei Antonio da Assumpção. A força toda excedia a tres mil homens. Na praça de Chaves, e aldeias circumvisinhas ficaram apenas as mulheres e as creanças. Viam-se os velhos encanecidos hombreando nas

Digitized by Google

fileiras com os mancebos; o ardor marcial havia-os feito remoçar em vigor e ousadia, velhos e novos eram todos eguaes.

O amor da patria faz d'estes milagres!

Por volta das dez horas da noite, mandou o coronel Agostinho Luiz da Fonseca fazer alto á sua columna, para acampar.

Os arraiaes estendiam-se de Samaões, Izei, e Sesmil até Carrazedo de Montenegro A outra columna, ás ordens do tenente coronel Montalvão, seguia mais pela esquerda, e foi bivacar perto de Valpassos.

A estrada, que leva de Chaves a Carrazedo, perto d'esta rica aldeia, atravessa um soberbo souto, ou floresta de castanheiros. A um lado da estrada, e debaixo de uma d'estas gigantescas arvores acampava a companhia de ordenanças de Baldanta, e povoações annexas, marchando debaixo das ordens do alferes Machado. Bento do Rio, apezar de não saber ler, como tinha grande pratica do serviço militar, ia arvorado em sargento. Junto do tronco do castanheiro estacionara um grupo, composto dos dois nomeados, do tio Aniceto, João de Deus, e mais tres ou quatro visinhos de Baldanta. Era pois ali o quartel do commando da companhia.

— Meu alferes, observou o Bento do Rio, a gente já descançou um pedaço, lembre-se que estamos em campanha; uma força qualquer nunca deve acampar, sem pôr as suas vedetas; eu como fiz a guerra do Roussilhão não me esqueço das precauções indispensaveis na presença do inimigo.

— Pois bem, respondeu o alferes Machado, toma tu lá essas coisas a teu cuidado, e faz o que entenderes.

Bento do Rio partiu, e foi collocar vedetas nos pontos, que elle julgou mais competentes, e deu-lhes as intrucções necessarias.

— Se vires, ou sentires, recommendava elle ás vedetas, que alguem se dirige para o lado em que tu estás, pergunta — quem vem lá? — se te não responderem, pergunta segunda, e terceira vez; e se ainda te não responderem — amigo ou camarada — então faz fogo, e retira a correr para o piquete.

Voltou Bento do Rio, e deu conta das disposições que havia tomado. Então o tio Aniceto fez uma falla em nome da barriga, e todos o applaudiram. Em seguida foi ao bornal, e tirou dois salpicões cosidos; o alferes apresentou tambem o seu tassalho de presunto, e com a competente brôa de centeio, começaram a tasquinhar, como quem não tinha comido, ha oito dias. Fôra Bento do Rio, que se incumbira de levar a borracha, que o tio Aniceto lhe poz ao tiracollo. Acabaram de cear, e Bento do Rio com João de Deus que já se apresentava armado com uma pequena clavina de cavallaria, que o sr. morgado Montalvão lhe havia dado, foi rondar, e fazer render as vedetas. Voltaram ambos para debaixo do castanheiro, e mal se havim sentado no chão, lá para uma extremidade do souto avistou-se um clarão de lume.

— É uma fogueira, observou o tio Aniceto, que accenderam para assar algum bocado de presunto.

— Pois seja para o que for, redarguiu Bento do Rio, eu vou mandal-a apagar, porque é contra os artigos de guerra accender fogueiras nos acampamentos sem licença do general. Vamos nós que o inimigo estava perto? Não podia elle vir cair sobre nós como um raio, guiado pelo clarão da fogueira?

E dizendo isto partiu immediatamente para o ponto de que partia o luzeiro, regressando pouco depois, e contando que era a gente da Aboboleira, que estava a assar umas linguiças, fazendo a fogueira mesmo encostada ao tronco do castanheiro.

— Forte indiscrição, reflectiu o tio Aniceto, pois não sabem aquelles alarves, que o castanheiro, com o lume no pé póde vir a seccar! Elles não fazem aquillo por mal, mas é uma toleima. Eu zango-me quando vejo fazer mal a uma arvore util, que leva tantos annos a crear. Geralmente fazem pouco caso dos castanheiros, porque ainda ha por ahi bastantes; mas elles hão de acabar-se um dia, porque uns seccam elles, e outros deitam-nos a terra, mas para plantar outros ninguem tem mãos. Pois cá para mim o castanheiro é uma das melhores arvores, que a terra cria; dão-se em chão fraco, que não presta para produzir pão; a sua madeira é o nosso páo do Brazil. O escano da minha cozinha era já de meu avô, e quem sabe quantos annos elle terá; porém a madeira está sã, como na hora em que se fez. E a castanha? Em quanto a mim a castanha é um fructo de grande valor, basta dizer que se conserva verde por muitos mezes,

Digitized by Google

e secca dura de um anno ao outro. E viu já ninguem carne mais gostosa do que é a do porco, sendo cevado com castanha? D'aqui ate á villa de Murça, que são tres ou quatro leguas, está tudo cheio de castanheiros, e por isso se diz que o melhor presunto de todo o Portugal é o de Murça. Pois cantês! é porque os porcos são cevados com castanha!...

As judiciosas reflexões do tio Aniceto, ácerca das vantagens da cultura, conservação, e utilidade do castanheiro, foram interrompidas por um rapaz de 18 a 20 annos, que o Bento do Rio pozera de vedeta na extremidade do souto. Vinha elle arquejando de cansaço, com os tamancos na mão, sem chapéo, nem espingarda, e tão afflicto e perturbado, que mal atinava com o que queria dizer.

Todos os que estavam deitados debaixo do castanheiro, levantaram-se em pé rapidamente, e lançaram mão ás escopetas. Bento do Rio acudiu logo a interrogal-o, porém o rapaz mal se podia explicar. Estavam todos com grande anciedade, até que afinal disse que vira coisa má, e que ou eram os francezes, ou as almas do outro mundo, porque a espingarda lhe caíra das mãos, e o chapéo lhe saltára fóra da cabeça.

Sem mais ouvirem, iam partindo todos para o lado d'onde o rapaz viera; quando Bento do Rio notou, que conviria prevenir a companhia, mas sem causar alarme, antes de irem observar o que motivára o susto, e a fugida do rapaz; porém dois dos visinhos, que presenciaram o caso, correram logo pelo arraial, gritando que estavam ali os francezes, que tinham tudo cercado, e que fugisse cada um por onde podesse. Neste momento começou a sentir-se por todo o acampamento da columna, o som de muitas vozes, alaridos, vivas, tiros, rebate de tambores.

—Que será isto, disse então Bento do Rio, que será isto, tio Aniceto?

—Deus é que o sabe, respondeu o tio Aniceto, os anjos que te respondam.

—Seja o que for, observou João de Deus, eu cá não tenho medo.

(Continúa.)

PARTES AGRICOLAS

Villa Real 3 *de Maio.* As searas de centeio, cevada e trigo apresentam um aspecto muito lisonjeiro. Nos concelhos porém, de Chaves, Sabrosa, Villa Pouca e Villa Real, tem apparecido um aluvião de insectos, destruindo as espigas, o que tem dado muito cuidado e susto aos lavradores; constando todavia das ultimas participações dos administradores de Chaves e Sabrosa, que estes insectos teem diminuido consideravelmente. As videiras apresentam boa rebentação e apenas os administradores dos concelhos de Alijó e Villa Real, informam o contrario, declarando o primeiro que as vinhas apresentam mau aspecto, e o segundo que se nota n'ellas pouco desenvolvimento, comparativamente com o dos outros annos por este tempo. Nos concelhos de Mezão frio, Mondim de Basto, Peso da Regoa, Sabrosa, e Villa Real já apparece o *oidium*, que os lavradores vão combatendo com o enxofre. Os olivaes, na maior paate dos concelhos, principiam a florescer, apresentando boa apparencia, menos no concelho de Val Passos aonde se acham ainda atacados da ferrugem. As arvores de fructa temporã teem soffrido bastante com os ventos e frios dos ultimos dias. Os pomares de espinho continuam a ser destruidos pela molestia, especialmente nos concelhos de Alijó, Mezão frio e Sabrosa. A producção de favas e ervilhas é regular. Os campos de batata mostram bom aspecto.

Evora 10 *de Maio.* — As searas temporãs e serodias acham-se com bom aspecto e em bom estado de vegetação, excepto algumas serodias que foram prejudicadas pelas copiosas chuvas que lhes sobrevieram. Nos concelhos de Evora e Vianna a ultima trovoada que houve acompanhada de chuva de saraiva causou tambem alguns estragos, e egualmente prejudicou os arvoredos e vinhas por onde ella passou. As vinhas apresentam um aspecto regular. Os olivaes e pomares estão no seu estâdo de florescencia, e com boa apparencia, menos os pomares de laranja, que soffreram prejuiso com as geadas, de que resultou perder-se parte do fructo, continuando a seccarem-se algumas larangeiras no concelho de Portel.

Castello Branvo 14 *de Maio.* — As searas de centeio, cevada e trigo temporão promettem avultàda producção. Os olivaes e as vinhas tambem promettem muito. Houve porém algum prejuizo nas sementeiras de trigo tremez, do milho temporão e da batata, causado pelas amiudadas chuvas, e pela intemperie da estação. Os ga-

Digitized by Google

dos vão tendo abundancia de pastos, e o seu estado sanitario é bom, se bem que em alguns pontos do districto tenha havido nelles uma doença mortifera, ainda que pouco extensa, com especialidade no gado suino, causada talvez pelas irregularidades da atmosphera.

Faro **16** *de Maio.* As searas de cevada, centeio e trigo apresentam pela maior parte, bom aspecto e dão esperanças de abudante colheita. As sementeiras de milho, legumes e batatas estão promettedoras. Os arvoredos e pomares, em geral, promettem uma novidade regular. As vinhas estão muito desenvolvidas.

Porto **8** *de Maio.* — As searas de trigo, cevada e centeio apresentam-se com bello aspecto e muito promettedoras em alguns concelhos do districto. As vinhas em algumas localidades vão sendo atacadas do *oidium*, mas em pequena escala.

Vizeu **19** *de Maio.* — O aspecto das searas de trigo, centeio e cevada é em geral satisfatorio.

A molestia que se tinha manisfestado nas searas de trigo no concelho de Penalva do Castello, tem diminuido muito, e ha bem fundadas esperanças de que a planta fructifique. Os olivaes e as vinhas estão em bom estado.

Aveiro **19** *de Maio.* — O tempo tem corrido favoravel á agricultura em geral. Nota-se porém mediocridade de fructo nos pomares. Os olivaes apresentam-se mediamente floridos. Os batataes acham-se por partes affectados da molestia, entretanto são animadoras as esperanças dos lavradores.

Leiria **16** *de Maio.*—O aspecto das searas é bom. As vinhas acham-se por partes affectadas do *oidium*. Os pomares de fructa temporã bastante producção promettem. Os olivaes em alguns sitios dão lisongeiras esperanças.

PREÇOS CORRENTES DOS PRODUCTOS AGRICOLAS

1.ª quinzena de Maio de 1864

MERCADOS	CEREAES — ALQUEIRE DO MERCADO				MEDIDA METRICA	MERCADOS	LEGUMES E BATATAS — ALQUEIRE DO MERCADO			MEDIDA METRICA
	TRIGO	MILHO	CENTEIO	CEVADA	Lit. Cent.		FEIJÃO	FAVA	BATATA	Lit. Cent.
Bragança	590	—	422	—	13,98	Bragança	—	—	160	13,98
Chaves	655	420	372	—	14,98	Chaves	710	—	180	14,98
Villa Real	800	557	525	—	15,68	Villa Real	887	—	300	15,68
Amarante	955	610	575	330	19,34	Amarante	809	—	255	19,32
Porto	1:047	600	527	532	17,45	Porto	715	800	510	17,45
Villa do Conde	1:000	565	510	550	17,34	Villa do Conde	659	—	410	17,34
Braga	960	490	435	440	16,00	Braga	666	—	335	16,01
Guimarães	1:040	575	505	820	19 32	Guimarães	802	—	320	19,32
Caminha	1:000	600	650	650	20,68	Caminha	953	—	440	20,68
V. do Castello	900	490	460	470	17,35	V. do Castello	802	—	420	17,35
Aveiro	775	520	550	400	13,16	Aveiro	640	300	240	13,16
Coimbra	—	—	—	—	13,10	Coimbra	—	—	—	13,10
Lamego	870	545	525	—	15,60	Lamego	835	—	245	15,60
Vizeu	590	480	440	300	14,80	Vizeu	590	—	280	14,80
Guarda	585	330	350	240	14,43	Guarda	587	—	350	14,43
Pinhel	560	420	320	—	13,32	Pinhel	630	—	190	13,32
Cast.º-Branco	606	440	425	—	14,82	Cast.º Branco	751	—	—	14,82
Covilhã	655	435	490	—	15,76	Covilhã	716	—	430	14,76
Leiria	645	520	—	370	13,76	Leiria	500	—	270	13,76
Abrantes	606	550	445	360	14,15	Abrantes	666	—	300	14,15
Alcacer do Sal	643	480	460	300	14,20	Alcacer do Sal	—	—	—	14,20
Lisboa	727	540	427	322	13,80	Lisboa	650	400	252	13,80
Setubal	640	520	430	370	13,18	Setubal	—	—	—	13,18
Evora	610	450	440	350	13,46	Evora	933	550	260	13,46
Elvas	—	—	—	—	13,24	Elvas	—	—	—	13,10
Portalegre	—	—	—	—	13,20	Portalegre	—	—	—	13,20
Béja	—	—	—	—	13,34	Béja	—	—	—	13,34
Mertola	—	—	—	—	16,34	Mertola	—	—	—	16,34
Faro	895	900	650	500	16,28	Faro	1:150	600	480	16,28
Lagos	780	700	—	480	13,40	Lagos	800	470	200	13,30
Tavira	752	710	640	390	13,60	Tavira	—	420	300	13,60

Digitized by Google

MERCADOS	LIQUIDOS — ALMUDE DO MERCADO — VINHO	ALMUDE DO MERCADO — AZEITE	MEDIDA METRICA — Lit. Cent.
Bragança	1:200	5:760	25,80
Chaves	1:150	5:370	25,20
Villa Real	1:140	7:250	28,80
Amarante	1:500	5:650	24,37
Porto	3:840	5.425	25,20
Villa do Conde	2:700	6:200	26,64
Braga	850	5 625	23,98
Guimarães	900	3:600	24,37
Caminha	1:200	6:000	24,00
V. do Castello	1:600	5:600	22,92
Aveiro	1:440	4:000	17,06
Coimbra	—	—	16,75
Lamego	1:760	6:200	24,30
Vizeu	1:100	5.500	25,00
Guarda	1:140	4:580	22,60
Pinhel	800	3:800	19,20
Cast. Branco	1:800	4:200	25,00
Covilhã	1:900	4:800	24,00
Leiria	500	3:250	16,80
Abrantes	1:300	3:400	17,64
Alcacer do Sal	—	—	19,68
Lisboa	1:400	4:400	16,95
Setubal	—	—	15,36
Evora	1:200	3:600	17,02
Elvas	—	—	17,76
Portalegre	—	—	22,56
Béja	—	—	16,68
Mertola	—	—	21,60
Faro	1:800	3:800	18,48
Lagos	1:920	3:800	17,16
Tavira	1:400	3:400	17,40

PREÇOS CORRENTES DOS CEREAES

DOS PRINCIPAES MERCADOS

1.ª QUINZENA DE MAIO DE 1864

Por hectolitro (7,21 alq., medida de Lisboa)

MERCADOS	TRIGO 1ª qual	TRIGO P. medio	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Allemanha					
Stettin	—	—	—	—	—
Colonia	4:446	4:194	3:150	—	—
Hamburgo	4:230	4:041	2:754	3:240	3:060
Moguncia	—	—	—	—	—
Belgica					
Bruxellas	—	4:334	3:060	—	3:420
Antuerpia	—	4:167	2:772	4:050	2:258
Gand	—	4:878	2:952	3.672	3:760
Lovania	—	—	—	—	—
Mons	—	4:446	2:763	3:600	2:880
Estados-Un.					
New-York	4:838	4:653	2:835	—	—
Egypto					
Alexandria	—	3:375	—	2:457	—
Smyrna	—	—	—	—	—
França					
Paris	4:383	4:194	2 637	3:132	2 925
Ruão	4:320	4:110	2:655	3:465	3:420
Nantes	4:329	4:221	2:913	2:790	3:060
Lyão	4:365	4:275	2:538	3:060	2:880
Marselha	4:320	4:302	—	2:475	3:150
Argel	4:500	3:564	—	1:845	2:601
Hespanha					
Barcelona	—	—	—	—	—
Santander	6:750	6:300	—	—	—
Valladolid	—	—	—	—	—

MERCADOS	TRIGO 1ª qual	TRIGO P. med.	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Hollanda					
Amsterdam	4:914	4:635	3:240	3:177	—
Inglaterra					
Londres	5:189	4:473	—	3:615	3:195
Liverpool	—	—	—	—	—
Italia					
Turim	5:130	4:635	3:420	3:510	—
Milão	—	4:635	—	—	—
Portugal					
Lisboa	5:719	5:263	3:091	2:331	—
Porto	6:360	5:999	3:019	2:648	—
Russia					
S. Petersburgo	4:725	4:455	3:780	—	3:060
Odessa	4.410	4:185	2:520	2:475	2:655
Suissa					
Bazilea	4:680	4:590	—	3:310	3:060
Zurich	5:038	4:995	—	—	—

PRAÇA DE LISBOA

ESTADO DO MERCADO EM 27 DE MAIO

Trigo do reino rijo	580	650	o alq. ou 13,80 litro
» » molle	650	720	» »
» das ilhas	460	580	» »
» estrangeiro	600	640	» »
Milho do reino	440	480	» »
» das ilhas	340	360	» »
Cevada	330	340	» »
Centeio	380	400	» »
Azeite	3:800		o alm. ou 16,95 lit.
Vinho tinto	61:000	74:000	a pipa.
» branco	75:000	85:000	»
Vinagre tinto	35:000	40:000	»

Aguardente de 30 graus (encaseada)	168:000	a 180:000	pipa
Amendoa em miolo doce do Algarve	3:300	a 3:600	14,688 k.
Amendoa em casca couca	700	a 750	13,80 lit.
» dita molar	700	a 750	»
Arroz nacional	1:150	a 1:300	14,688 k
Batatas	400	a 440	»
Carne de vacca (6 arrob.)	—	10:000	barril
Dita de porco (6 arrob.)	—	18:000	»
Cera branca em grumo	220	240	459 g.
Chouriços	—	4:400	14,688 k.
Paios	—	—	duzia
Presuntos	4:200	5:200	14,688 k.
Toucinho (barril)	—	a 3:000	»
Cebollas	70	80	molho
Cortiça 1.ª qualidade de 1 poll. para cima	7:200	a 9:600	58,762 k.
Dita 2.ª qual. de 1 poll. para cima	3:000	a 4:000	»
Dita delgada fina 3/4 até 1 poll.	5:000	a 7:000	»
Dita ordin. para pesca	1:600	a 2:200	»
Farinha de trigo	8:500	9:000	»
Figos do Algarve comad.	750	a 800	14,688 k.
Ditos brancos	650	700	
Laranjas doces	—	a —	cx.ª p.
Sarro de vinho tinto	4:400	4:500	14,688 k.
» » branco	4:800	4:900	»
Sal	--	1:800	»

PREÇOS DOS SEGUINTES GENEROS EM LISBOA

EM 4 DE JUNHO

Carne de vacca	kilog.	240
» de vitella	»	340
» de carneiro	»	200
» de porco	»	—
Pão de trigo de 1.ª qualidade	1/2	55
Dito de 2.ª dita	»	46
Dito	»	40

Digitized by Google

AMOREIRA (Morus)

Descripção. — A amoreira classificada primeiro na familia das Urticaceas, isto é, na familia das ortigas, foi eliminada d'ali pelos botanicos contemporaneos. Agora pertence á familia dos Moreas ou Moraceas. O genero amoreira abrange, segundo a opinião de uns, seis especies; outros dividem-no em quinze pelo menos.

As unicas que nos interessam são: 1.° a amoreira preta (*morus nigra*); 2.° a amoreira branca (*morus alba*); 3.° a amoreira multicaule (*morus multicaules*). Emquanto á *amoreira rosa*, de Lamarck, ou *amoreira d'Italia* de certos viveireiros, e a *amoreira de Constantinopla*, não concordam os botanicos em as classificar como especies distinctas; e muitos consideram-nas apenas como variedades da amoreira preta.

A amoreira preta é uma arvore muito alta, de succo leitoso, casca parda, folhas

Amoreira preta

alternadas, ovaes, cordiformes, serradas, pubescentes, algumas vezes divididas em tres ou cinco lobos, e de côr verde-escura. As flores são em espigas, machas e femeas no mesmo pé, mas distinctas. As espigas machas são ovoides, quasi globulosas; as espigas femeas tem o pedunculo curto, e são grandes, globulosas e pendentes. O fructo compõe-se da reunião de pequenos achenios (fructos) cobertos, diz M. Moquin-Pandou pelo calice desenvolvido a ponto de se tornar carnoso e succulento, que adherem entre si lateralmente, formando uma especie de baga mamillada, parecida com uma framboesa.

A *sorose* ou amora, é do tamanho de uma ameixa de damasco (*rune de Damas*) ovoides e lisas. Verde ao principio, depois côr de vinho, torna-se mais tarde de um preto avermelhado. O summo é viscoso e vermelho escuro.

Este fructo tem um sabor assucarado, ligeiramente acido, e figura algumas vezes nas sobre-mezas, raramente em França, com mais frequencia na Belgica e na Alemanha. Assim é que nestes paizes se vêem alguns pés de amoreira preta nos jardins, e nos pateos, ou nas alamedas.

Como temos pouco que dizer desta arvore fructifera, diremos já seguidamente tudo quanto lhe é relativo. Póde reproduzir-se por semente, ou por enxerto em amoreira brava, mas ninguem tem esse trabalho. Cultivam-se tão poucas amoreiras pretas, que todas as arvores quantas são precisas, se obtem por estaca ou mergulhia. Esta faz-se no outono depois de cahir a folha; as estacas plantam-se na primavera.

A amoreira preta fructifica muito depressa, e não demanda grandes cuidados. Nos pomares dá-se-lhe por meio da póda a forma de roca ou coisa similhante, para não occupar demasiado espaço.

Nas alamedas deixa-se crescer á vontade.

A amoreira preta é muito productiva; seus fructos amadurecem irregularmente, de modo, que a colheita não dura menos de um mez.

Os amadores das amoras só as acham verdadeiramente boas, quando basta sacudir ligeiramente os ramos para ellas cahirem. Antes disso são azedas, e mais tarde já teem principio de fermentação. Servem-se em cima de parras.

As amoras passam por serem nutrientes, e refrigerantes. O gado e a creação gostam muito dellas; a medicina aconselha o uso do xarope de amoras.

A *amoreira branca* é uma arvore de forma ordinaria; a casca é cinzenta, escabrosa e gretada; no estado silvestre nascem-lhe os ramos horisontalmente, sem direcção fixa, espalhados (*diffusos e espersos*); a madeira é amarellada; as folhas são alternas, delgadas, de côr verde clara, chanfradas na base em forma de coração, dentadas, recortadas em lobulos profundos e irregulares. As flores são axil-

Digitized by Google

lares e tem pedunculos compridos; os fructos são pequenos, globulosos, esbranquiçados, ou rosados por excepção; de sabor insipido, e só prestam para o gado. A amoreira branca cultiva-se só por amor das folhas, que constituem por excellencia o alimento do sirgo.

A *amoreira multicaule* (Syn. *amoreira das Philippinas, amoreira tartara, amoreira multigena*) tem sobre as precedentes a vantagem de crescer rapidamente, de deitar grande numero de lançamentos, dar folhas muito grandes, tenras e abundantes, e de produzir facilmente duas colheitas nas nossas regiões favorecidas do sol. Só se cultiva por amor das folhas.

Historia. — Não se conhece a patria da amoreira preta; veio-nos d'Italia, eis tudo

Amoreira branca

quanto sabemos. Era ali cultivada por amor dos seus fructos muito antes da introducção do bicho de seda na Europa. Depois, suas folhas foram, e são ainda empregadas em algumas localidades onde se fazem creações de sirgo. Os bichos não as comem tão bem como as da amoreira branca; á seda, proveniente dellas, falta-lhe a finura; mas emfim o uso das folhas da amoreira preta tem sua razão de ser, que talvez seja esta; a amoreira preta é mais robusta do que a branca e rebenta mais tarde; convém por isso aos climas septentrionaes, e mesmo a certas localidades do sul, onde as geadas destroem frequentemente as folhinhas muito precoces.

Julga-se que a amoreira branca é oriunda da China, que de lá passára á Persia, depois á Grecia, no tempo do imperador Justinianno, o que foi devido a dois frades, de quem já fallamos no capitulo dos bichos de seda.

Da Grecia foi a amoreira branca transportada para a Sicilia, e para a Italia pelo meiado do XV seculo. Assegura-se que os primeiros pés chegaram a França no reinado de Carlos VII, e que mais tarde os senhores que acompanharam Carlos VIII ás suas guerras d'Italia, trouxeram novos pés da Sicilia para a Provença, e principalmente para os arredores de Montélimart. «É de certo bem averiguado, escreve M. de Gasparin, que a introducção da amoreira branca seguiu-se á do bicho da seda em quasi toda a Europa, onde não era conhecida antes do reinado de Justinianno, época em que este insecto precioso foi importado em Constantinopla.» (anno 552). «É difficil, prosegue o mesmo auctor, exagerar a importancia da conquista que fez a Europa, lançando mão desta industria (industria da seda). Só a França produz neste momento (1848) cêrca de 19 milhões de francos de folhas de amoreira. A esta somma junta a industria do sirgo um valor de 23 milhões e a fabricação da seda nos seus differentes gráos mais um valor de 270 milhões. Ao todo são 312 milhões que a amoreira produz á França; o terço da producção dos seus vinhedos.

«A cultura da amoreira branca, escreve Thiebault de Berneaud, foi por muito tempo objecto de simples curiosidade, como nol-o dizem Champier, Liébaut, e Quiqueran. Dois homens revindicam a honra de ter arrancado esta arvore á nullidade, que parecia ameaçal-a para sempre, e de tel-a generalisado em quasi todas as localidades da França meridional, e do centro deste bello paiz. O primeiro é um simples jardineiro, Francisco Traucat, de Nîmes, cultivador obscuro, cuja memoria é apenas conservada nos annaes particulares de sua cidade natal; o segundo é Oliveiro de Serres, agronomo illustre, escriptor distincto, e cidadão probo, cuja gloria é toda nacional. É certo, mesmo segundo o testemunho do patriarcha da nossa agricultura, que, ainda antes do anno de 1564, Traucat começára a fundar em Nimes um

Digitized by Google

vasto viveiro de amoreiras brancas; plantára em Tolosa, Bordeos, e em toda a extensão das antigas provincias do Languedoc, Provença, e Delphinado, mais de quatro milhões de individuos; e começára a publicar um panegyrico curioso desta arvore em 1606, na propria época, em que Oliveiro de Serres empregava os seus esforços para introduzir a cultura da amoreira nas regiões situadas entre o Loire e o Sena. Não se attenuam, por certo, os direitos do auctor do *Théatre d'Agriculture*, rendendo homenagem á verdade, proclamando com elle Traucat como o primeiro que soube distinguir o merito da amoreira branca, e popularisal-a em França; e como o verdadeiro auctor d'um manancial abundante aberto á nobre industria nacional. A Oliveiro de Serres ainda cabe bastante gloria por ter completado a obra. »

A amoreira multicaule, oriunda do norte da China e da Tartaria, foi trazida á Europa pelos fins do ultimo seculo d'uma parte pelo celebre botanico russo Pallas, que lhe dá o nome de *amoreira tartara*, *amoreira multigena*, d'outra parte por Poivre, intendente das nossas possessões na India, como variedade da amoreira branca.

Como quer que seja, a amoreira multicaule só começou a ser conhecida e a generalisar-se pelo anno de 1830.

Clima proprio da amoreira. — A amoreira é primeiro que tudo uma arvore dos paizes quentes, mas nem por isso ha necessidade de exagerar a sua sensibilidade ao frio; porque é encontrada não só no sul da França, mas até na Borgonha, na latitude de Paris, na Belgica, na Prussia, e ainda mais para o norte.

A este respeito não deve esquecer, que a amoreira branca, apezar de ser realmente menos robusta do que a preta, poude resistir aos rigorosos invernos de 1564, 1571, 1608, 1658, 1684, 1709, 1740, 1767, 1789, 1795, 1820, 1830, etc.

Todavia convém notar-se que as amoreiras nascidas da semente, são muito mais vigorosas do que as enxertadas. « A vida da amoreira brava, não sendo podada é muito longa, diz M. de Gasparin. Possuimos algumas em Saint-Just (Ardèche), que foram plantadas no tempo de Henrique IV, e que só, ha alguns annos, vão em decadencia por terem querido podal-as, e enxertal-as. O tronco destas arvores está ôcco, mas os ramos amputados repetidas vezes vegetam ainda com vigor.

Em geral, vemos as amoreiras soltas [1] enxertadas, submettidas aos actuaes processos de cultura, e plantadas a grande distancia uma das outras chegarem á edade de oitenta, e cem annos. » Ora, por isso mesmo que o enxerto e a poda enfraquecem a amoreira, e lhe abreviam a duração, o que é verdade não só com applicação ás amoreiras, mas a todas as arvores em geral, não obstante esta opinião desagradar aos observadores superficiaes; fica evidente, que quanto mais para o norte, menos se deve enxertar e podar a arvore de que estamos tratando. A colheita apresentaria mais difficuldades sem duvida, a folha seria mais pequena, menos bella; mas de qualidade superior, e as arvores seriam de mais facil conservação. No clima de Paris, e com mais razão ainda na Belgica e na Prussia, seria bom limitar o governo desta arvore a esladroar a parte interior da copa, e a capar alguns renovos dos ramos principaes, a fim de equilibrar o melhor possivel o seu desenvolvimento.

Notemos ainda mais, que se a amoreira é principalmente uma arvore do Sul, é porque lá desfolham-na todos os annos, e por isso precisa muito de um clima favoravel para compensar o estado de soffrimento que lhe resulta da colheita das folhas. Esta observação nos leva a dizer, que, no Norte o apanho annual deve ter mais inconvenientes do que em qualquer outra parte, e que seria conveniente não submetter as arvores á colheita das folhas senão de dois em dois annos. Como quer que seja, a folha do Norte nunca poderá egualar a do Sul na qualidade da seda.

Exposição e terras proprias da amoreira. — Julgamos ter sufficiente conhecimento da amoreira, e temos lido a maior parte do que se tem escripto sobre esta cultura. Pois affirmamos, que o que disse Bosc, no diccionario de Deterville, é o que até agora melhor se tem dito a tal respeito. « Se, observa elle, as grandes distancias dos climas teem uma influencia tão decidida na qualidade da folha, a exposição ao norte ou ao sul, ao nascente ou ao

[1] *Soltas*, que não são plantadas em latadas, arrimadas a muros; mas que crescem livremente.

O TRADUCTOR.

Digitized by Google

poente, deve actuar tambem, ainda que d'um modo menos pronunciado, sobre as folhas das arvores da mesma região. Atrevo-me a dizer, que as folhas das arvores plantadas ao norte, ou das que pouco recebem os raios do sol, ha de ser muito aquosa e pouco nutriente; que as das arvores plantadas ao sul, ou que apanham sol desde o seu nascimento até ás tres ou quatro horas, ou mesmo todo o dia, hão de ser muito superiores ás outras na qualidade; o mesmo se póde dizer das folhas das arvores plantadas em logares altos e bem abrigados, em comparação das das arvores das terras baixas e dos valles. Além d'isso a folha d'estas é muito sujeita a encher-se de manchas e de ferrugem. Este accidente é até muito commum perto dos rios e ribeiros, d'onde se levantam nevoeiros quando o vento sul reina na parte superior da atmosphera, e o vento norte na inferior; então as geadas produzem terriveis effeitos nos novos lançamentos, e nas folhas ainda tenras; e mesmo quando tenha passado a quadra das geadas, a condensação da humidade que se evapora da terra, unida á da atmosphera, fórma nevoeiros, que sobrecarregam de humidade as folhas já desenvolvidas; depois o calor do sol caindo subitamente sobre a epiderme das folhas muito impregnadas de humidade, e tendo por conseguinte os poros dilatados, queima-a mais ou menos, conforme a intensidade da humidade e actividade do sol.»

Vejamos agora o que o mesmo auctor diz do terreno: «Se se tem sómente em vista o vigor da vegetação da arvore, e muita abundancia de folhas grandes, e de boa apparencia, direi: escolhei o solo de melhor qualidade como o das terras de linho, ou de canhamo, com tanto que o chão seja bastante fundavel; mas essas folhas serão como as uvas ou outros fructos similhantes produzidos em terrenos eguaes; serão engurgitados d'agua, não terão quasi nenhuma parte assucarada; e o seu tamanho lisongeando a vista, não compensará a falta de sabor. Estas folhas são pouco nutrientes, os bichos que as comem são molles e frouxos; movem-se com custo, e andam quasi sempre extraviados; consomem maior quantidade de folhas, excepto se o anno fôr muito secco; então a seiva está mais bem elaborada mas não tanto quanto era sufficiente.

«O que digo das arvores plantadas n'uma terra muito substancial, com muita mais razão se deve applicar ás que vegetam n'um solo aquatico, pantanoso ou humido; a superabundancia d'agua na folha, que se dá ao sirgo, é para elle a coisa mais nociva.

«As terras acres, ferruginosas, e todas as d'este genero, que difficilmente permittem a extensão das raizes, não são proprias para a plantação de amoreiras; comtudo a folha seria magnifica, mas em diminuta quantidade.

«As encostas de natureza calcaria, as rochas que se desagregam por si mesmas, e facilmente se convertem em terra, são os logares preferiveis relativamente á superioridade da folha. As raizes da arvore se estendem por entre as fendas d'essas rochas, achando ahi pouco sustento, é verdade, mas bem elaborado. Se o solo é saibroso e areiento, e com o saibro e a areia está misturada alguma terra de boa qualidade, a amoreira prosperará n'esses terrenos, e dará folha excellente; e as suas raizes se estenderão a grande distancia com muito proveito da arvore. Comtudo esta extensão prodigiosa das raizes quasi á superficie não é o que eu approvo mais. Prefiro, que o solo seja muito fundavel, e que as raizes se estendam menos, porque devoram as colheitas proximas, que se devem ter em alguma conta, por isso que a da amoreira deve ser apenas uma colheita accessoria, excepto quando o torrão não é proprio para outras producções; o que é rarissimo.

«Diz-se, e repete-se constantemente, que a amoreira se dá bem em toda a parte; isto é verdade, muito verdade; mas entre vegetar e prosperar, e produzir folhas apropriadas á alimentação do sirgo, ha grande differença. Ha regiões inteiras, onde os bichos de seda rarissimas vezes vão ávante, sua creação é proscripta, e o machado lançado ao pé da arvore, não espera, que se examine seriamente se a culpa é della, ou do cultivador; atrevo-me a affirmar, que quasi sempre é deste ultimo. No tempo da mania das amoreiras, tudo era enthusiasmo; o brado universal era:—Plantae amoreiras— e chegou a loucura a ponto de se sacrificarem a esta cultura campos inteiros, que produziam o mais bello trigo, e mesmo terras de linho e de luzerna. Eu conto aquillo que vi, e observei ao mesmo tempo, que, as creações, feitas com as magnificas folhas dessas bellas arvores, que

Digitized by Google

vegetavam em terras tão substanciaes, falhavam quasi sempre; os bichos eram molles e frouxos, e os casulos de pouco valor. A constituição atmospherica contribue muito para se obter uma boa creação, mas a qualidade da folha é a base mais solida para esse effeito. Quando mesmo a estação corresse á medida dos nossos desejos, se a folha fosse demasiadamente aquosa, não se teria nunca uma boa colheita de casulo, porque a maior parte do sirgo morreria pouco a pouco de desinteria. O solo e a exposição constituem a boa folha. As amoreiras plantadas nas encostas (em egualdade de circumstancias) excederão sempre na qualidade da folha ás que vegetam nas planicies. Emquanto á quantidade da folha, depende ella da especie da amoreira e do terreno. »

Da propagação da amoreira branca. — Reproduz-se a amoreira de semente, de estaca, de mergulhia mesmo, e de enxerto; mas de todos esses modos de reproducção, a sementeira e a enxertia são os mais usados.

A primeira condição, que se deve guardar para fazer uma boa semeada é escolher boa semente. Ora a boa semente é menos commum do que se imagina. Geralmente tem-se por irreprehensiveis as sementes que germinam e nascem bem, é, hão de concordar nisto, contentarem-se com bem pouco, porque não é raro acharem-se sementes defeituosas, que germinam, e nascem tão depressa, como as de primeira qualidade. Sómente, em logar de produzirem arvores vigorosas e duradouras, apenas dão a existencia a arvores cacheticas, cuja vida é atormentada e curta. É o que os cultivadores ignoram as mais das vezes, e é preciso que elles fiquem sabendo bem por uma vez, que a qualidade da semente é subordinada á edade e ao estado de saude da planta ou da arvore, que a produz. Assim é que uma amoreira excessivamente nova, ou velha de mais, não dará semente capaz; assim é tambem, que uma amoreira, desfolhada e podada periodicamente, isto é martyrisada pelo homem, sob pretexto de aperfeiçoamento, nunca poderá produzir, senão uma semente enfesada. Estas considerações tão conformes em tudo com as leis de physiologia, não hão de ter contradictores serios; e provam, ainda aos de menos claro entendimento, que as amoreiras de dez a vinte annos, plantadas a uma exposição quente, recebendo a luz de todos os lados, em terra profunda, nunca desfolhadas nem podadas, e além disso não enxertadas, isto é, no estado de arvore silvestre, ou como dizem os francezes franca de pé (franc de pied) são as unicas proprias para produzir semente de superior qualidade. Ora, segundo nos parece, pouco custaria a cada cultivador reservar para reproductoras de semente uma ou duas amoreiras bravas.

Ninguem toma esta sabia precaução, allegando-se para isso a razão de que os pés nascidos de semente são destinados a receber enxertos no viveiro. Esta razão não tem valor, e por isso não é admissivel. Effectivamente, é evidente que o melhor enxerto applicado a uma arvore enfesada, se resentirá dos defeitos d'ella.

Em abono d'esta asserção se podiam citar numerosos exemplos, mas de que serve querer demonstrar o que não carece de demonstração?

O momento de colher a semente da amoreira é indicado pela natureza; quando a amora cahe por si, está a grainha em perfeito estado de maturação. Então costuma-se machucar as amoras com a mão n'um vaso cheio de agua, decantar depois, tirar a semente depositada no fundo do vaso, seccal-a com precaução, e guardal-a em logar secco e arejado, até chegar o tempo de semeal-a. Algumas vezes tambem costumam conserval-a em areia bem secca. Alguns praticos aconselham que se tirem as extremidades ás amoras antes de extrahir a grainha, e dizem que sem esta precaução, a semente germina lentamente, e produz uma planta muito variavel na forma, e qualidade da folha. Pela nossa parte, não temos difficuldade em acreditar na palavra desses praticos, porque está demonstrado, que as sementes formadas em ultimo logar são as menos proprias para a reproducção. Ora as ultimas que se formam no fructo da amoreira, assim como nas massarocas do milho, e nos cachos das uvas, são sempre as da extremidade. Por isso teem razão de não as quererem para semente. Ha motivos para crer que os mercadores não fazem grande reparo n'isto, e que lhes importa mais a quantidade, do que a qualidade; mas esta precaução será sempre proveitosa aos cultivadores diligentes, que teem o bom senso de colherem as sementes na propria lavra,

Digitized by Google

e de semearem e crearem elles mesmos os seus novos plantios.

No sul da França, e com especialidade em Bagnols (Gard) prepara-se para o commercio uma grande quantidade de semente de amoreira branca, e, para este effeito, deixam macerar em agua as amoras, depois machucam e lavam a grainha a fim de separal-a do seu parenchymo.

Semeia-se a amoreira na primavera, quando o thermometro marca aproximadamente 12° centigrados, e a temperatura é tão doce, que se possa esperar, que as sementes rebentem rapidamente.

Ainda está em pratica n'uma ou outra localidade do sul um velho systema de sementeira, que nos faz lembrar a cultura dos antigos romanos. Usavam estes, pelo menos para a reproducção da figueira, e talvez tambem da amoreira, esfregar com os figos maduros uma corda, á qual ficava adherente a grainha, e enterral-a depois n'um rego. Pois é desta fórma que alguns dos nossos cultivadores meridionaes ainda procedem com as amoras; esfregam com ellas cordeis, aos quaes ficam pegadas as sementes mucilaginosas; guardam-nos em logar secco e arejado, e chegado o tempo da sementeira, enterram-nos, como faziam os romanos de ha cerca de dois mil annos.

Mas o methodo mais seguido para formar os viveiros de amoreiras é o indicado por M. de Gasparin. — « Depois de surribado e estrumado o terreno, onde se quer fazer a semeada, diz elle, divide-se em alfobres de 1 metro de largura, separados por zonas de $0^m,20$. Lança-se a semente nos alfobres, na razão de $0^k,20$ por are, e cobre-se ligeiramente de terra pulverisada. Conserva-se a terra fresca, regando-a por infiltração, o que se faz introduzindo agua nas zonas ou espaços de terra que se deixaram entre os alfobres, e que se transformam primeiro em regos com a enxada; ou á mão com um regador de ralo; monda-se rigorosamente, e por muitas vezes, de modo que se não deixe crescer nenhuma herva adventicia. » Com tudo, n'alguns sitios, os alfobres não tem mais de $0^m,30$ de largura, e são separados uns dos outros por pequenos regos de $0^m,27$ de fundo; cobrem-se com terriço, ou com uma mistura de terra e estrume velho, depois rega-se de manhã, e de tarde até que as raizes da nova planta estejam em estado de resistir á secca. No norte necessariamente as irrigações devem ser menos frequentes.

Estas sementeiras a lanço são indispensaveis, quando se fazem com as sementes do commercio, que nem todas são irreprehensiveis, e por isso convém então semear muito basto; mas se se empregarem sementes muito bem escolhidas, e que se tem a certeza de darem bom resultado, seria preferivel fazer a semeada em linhas, o que dispensaria onerosas despezas com a monda e desbaste, pois tornava essas operações muito faceis.

As plantas novas de amoreira, que designam (em França) com o nome de *pourettes* não são tratadas de outro modo durante todo o anno. Os unicos cuidados que reclamam, consistem, repetimos, em mondar, e desbastar por differentes vezes, até que os alfobres estejam bem limpos de más hervas, e que as *pourettes* bem nascidas estejam na distancia de $0^m,07$ a $0^m,08$ umas das outras. Na sementeira em linhas, se deixa entre estas e as *pourettes* $0^m,15$, até $0^m,20$; ficando sómente distanciadas entre si em cada linha $0^m,03$.

Na primavera do anno seguinte, quando começa o movimento da seiva, arrancam-se as *pourettes*, corta-se-lhes o dente ou gavião a $0^m,20$ do collo da raiz, e plantam-se com o sacho n'um bom terreno bem surribado e esmiuçado, deixando entre cada uma intervallos de $0^m,80$ em todos os sentidos. Logo que tiverem pegado rebaixam-se todos os pés do viveiro até a distancia de $0^m,07$, ou $0,^m08$ do chão.

No anno seguinte as arvoresinhas, que tiverem sido cultivadas convenientemente, estão aptas para serem enxertadas de borbulha. Enxertam-se então pouco acima a collo da raiz, cortando-se o caule a $0^m,15$ do chão, de sorte que a parte superior ao enxerto faça affluir a este sufficiente quantidade de seiva, e servir-lhe ao mesmo tempo de tutor, o que os francezes chamam enxertar *á œil poussant*. Rebaixa-se de novo a arvoresinha por cima do enxerto, quando este estiver bem desenvolvido, e cobre-se a ferida, que resulta da amputação, com o emplastro de S. Fiacre [1]. Não devemos omittir que os garfos

[1] É uma mistura de duas partes de greda, uma de bosta de boi ainda fresca, e outra de agua, que se involve de um pedaço de panno de linho ou algodão. S. Fiacre é patrono dos jardineiros. (O TRADUCTOR).

Digitized by Google

para o enxerto devem ser tirados de amoreiras, que não tenham sido desfolhadas no anno precedente.

Nem todos os enxertos da primavera pegam. Espera-se então até ao mez de agosto, e enxerta-se novamente de borbulha, mas desta vez fazendo o que os francezes chamam enxerto *á œil dormant*, isto é, sem decotar a copa do cavallo. Basta que a borbulha se solde; a suppressão da cabeça da prumagem só se fará depois do inverno, a fim de fazer rebentar o enxerto. É um anno de atrazo, e nada mais.

Não é absolutamente necessario enxertar todas as arvoresinhas. Quando entre estas ha algumas que apresentam folhas grandes, delgadas e sem recortes, criam-se assim, e deste modo se obtem arvores vigorosas, e variedades novas muito recommendaveis.

Algumas vezes, em logar de enxertar as amoreiras perto do chão, enxertam-se na parte superior, a uma certa altura, empregando tres borbulhas destinadas a formar as pernadas principaes. Estes enxertos não são recommendaveis, porque não são solidos, e se quebram facilmente com as rajadas do vento, ou com o pezo dos que fazem o apanho das folhas.

Uma vez que se enxertem as novas plantas, deixa-se desenvolver o enxerto, capam-se os renovos, que não tem de ser conservados, e no momento de transplantação, apara-se o tronco por cima dos ramos destinados a formar a copa. Em quanto ás amoreiras reservadas para serem transplantadas soltas em terras de lavradio, devem ellas ter o caule de 1^{m},75 de altura; ao contrario basta que tenham o tronco de comprimento de 1 metro, e mesmo 0^{m},50 para formar arvores anãs. Para este effeito, só se conservam na altura que se quer tres ramos para formarem a copa da arvore, e corta-se o caule logo acima desses ramos, e supprimem-se tambem todos os rebentos do tronco abaixo dos ramos.

Tres ou quatro annos depois do enxerto, sendo em bom torrão, e quando o tronco das amoreiras tem 0^{m},12 ou 0^{m},20 de diametro, e mesmo mais deve-se cuidar na transplantação definitiva, isto é para o logar onde hão de ficar. « Não compreis, diz Bosc, senão arvores de grande diametro, comtudo não vos enganeis adquirindo plantas envelhecidas no viveiro; conhecel-as-heis pela casca acinzentada e coberta de escamas, que facilmente se despegam da epiderme. Quando se descabeçarem, ver-se-ha uma cor escura, ou pardacenta dominar quasi toda a parte lenhosa, signal caracteristico de antiguidade no viveiro. »

M. de Gasparin tambem nos diz pela sua parte: « Exige-se que os troncos tenham 0^{m},20 até 0^{m},25 de diametro, a casca lisa, e sem vestigios de lichens. »

Transplantação. — Não precisa dizer-se que as amoreiras destinadas á transplantação devem ser arrancadas ou para melhor dizer desplantadas com grandes precauções, de modo que as raizes se offendam o menos possivel. Depois cortam-se os tres ramos da cabeça por metade do seu comprimento acima de um olho do lado de baixo, e transportam-se para o sitio que lhes é destinado, havendo cuidado em não expor as raizes ao ar, e ao sol, e não offender ou rasgar a casca dos troncos ou dos ramos. Pode começar-se a transplantação em Novembro, mas quasi sempre se executa esta operação no fim do inverno.

É necessario que a terra tenha sido surribada profundamente, e que as covas destinadas a receber as amoreiras se tenham aberto tres mezes antes. Em quanto ás dimensões aconselham os peritos, que as covas devem ter 2 metros de lado, e 0^{m},75 de profundidade, e dizem mais, que convem remexer bem a terra do fundo. Em quanto ás distancias que se devem guardar entre as arvores, variam necessariamente conforme o maior ou menor desenvolvimento que ellas devem ter, e a natureza do solo. As arvores anãs em terras magras devem ficar menos distanciadas, do que as altas plantadas em terrenos pingues. Nos Cevennes a distancia entre as amoreiras de um vergel é usualmente de 7 metros em todos os sentidos; n'outras partes contentam-se com 4 ou 5 metros, e muitas vezes, quando as amoreiras são anãs não as separem mais de 2 a 3 metros. Tem-se reconhecido, que as plantações aproximadas são mais vantajosas do que as afastadas.

Em quasi toda a parte está em practica aparar o dente, as raizes grossas, e refrescar os filamentos no momento da plantação, mas neste ponto ha opiniões contrarias, e alguns querem que se conserve o dente e as raizes principaes em todo a sua extensão, e que as covas sejam aber-

Digitized by Google

tas á proporção do comprimento d'aquelles orgãos da planta. Sem que nos pronunciemos aqui mais a favor de um methodo, do que do outro, observaremos, que com a suppressão do dente se obtem raizes, que crescem horisontalmente em quanto, que deixando-o, as raizes tenderão a crescer verticalmente, e os ramos a desenvolverem-se muito em altura. Se as raizes horisontaes convem ás terras frescas, as raizes perpendiculares nos parecem preferiveis nos terrenos seccos, porque pela sua profundidade se subtrahem á acção desseccativa do ar.

Em quanto aos outros promenores da transplantação, não differem elles em nada dos que são necessarios ás nossas arvores fructiferas.

Tudo quanto até agora temos dito se refere tanto ás amoreiras pretas cultivadas por amor dos seus fructos, como ás amoreiras brancas cultivadas por amor de suas folhas. Mas a partir da transplantação, o governo de umas não é o mesmo qne o das outras. Á amoreira preta exige-se-lhe a maior quantidade de amoras possivel, e por consequencia, devemos conservar os lançamentos de um anno, e não cuidar muito nas folhas.

Á amoreira branca, pelo contrario, exige-se muita folha, e por conseguinte é preciso decotar os lançamentos de um anno para se crearem novos rebentos, e folhas grandes. Comtudo é facil de deprehender, que se a amoreira preta fôr cultivada, como em algumas regiões da Italia, para sustento do sirgo, deve ser podada por um systema adequado a este fim especial, isto é, do mesmo modo para a amoreira branca.

Modo de governar a amoreira branca. — A poda d'esta arvore comprehende dois periodos, e se executa o mais ordinariamente no fim do inverno ou depois do apanho das folhas. No primeiro periodo tem ella por objecto a formação das pernadas principaes; no segundo limita-se a conservar regularmente a vegetação das arvores já formadas. O methodo mais usado para governar a amoreira é este: no primeiro anno cortam-se os tres ramos do cimo a $0^m,30$ de comprimento pouco mais ou menos. Cada um d'esses ramos deita novos lançamentos. No anno seguinte só se lhe deixam dois d'estes lançamentos, que a seu tempo se cortam tambem a $0^m,30$ de comprimento. No terceiro anno deixam-se em cada um d'esses lançamentos, feitos já ramos, outros dois lançamentos de um anno, que se podam sempre do mesmo modo e no mesmo comprimento, e assim successivamente de forma que, aos quatro annos de poda está formada a copa por quarenta e cinco ramos principaes, ou antes por noventa e tres ramos grandes e pequenos. Então está a arvore formada.

Mr. Boyer, de Nimes, sendo de opinião que este methodo multiplica, e approxima demasiadamente os ramos, propõe outro que é o seguinte: em vez de cortar os rebentos, de que se podem formar os ramos, no comprimento de $0^m,30$ esladroa-os desde a base até um terço do comprimento, e, no anno seguinte, corta-os por cima de um dos lançamentos da parte superior, e obtem assim a continuação do ramo, que elle desolha tambem no terço inferior, e que no seguinte decota por cima de um dos lançamentos superiores, e assim no terceiro anno. No quarto opera elle sómente a bifurçação, e decota os dois lançamentos no comprimento de $0^m,07$. No quinto anno começa a colher-se a folha.

Esse methodo de mr. Boyer tem sido objecto de censuras, que não me parecem ter muito fundamento. Tem-se-lhe notado, mais que tudo, o inconveniente de alongar o caminho, que a seiva tem de percorrer, afrouxando por isso a circulação d'ella. Auctorisa a physiologia vegetal esta censura? Não o cremos, pelo contrario, pensamos que a seiva circula melhor nos ramos compridos e fortes, do que n'uma copa toda bifurcada, e cheia de desvios. A pratica é que deve pronunciar em ultima instancia; a nossa theoria dá razão a mr. Boyer.

Depois da arvore estar formada, quer seja por um ou por outro methodo, não demanda outros cuidados alêm da póda de conservação. Faz-se esta ou todos os annos ou de dois em dois annos, quer seja depois da colheita das folhas nos terrenos frescos do sul, quer seja em março nos terrenos seccos dessas mesmas regiões, e mais proximas do Norte. N'um clima benigno, comprehende-se, que os lançamentos que rebentarem depois da colheita terão tempo de crescerem e tomarem consistencia antes do inverno; e estarão por consequencia em estado de produzir folhas na primavera seguinte. Em circumstancias menos favoraveis não se

Digitized by Google

deve contar com o desenvolvimento, e endurecimento completo dos renovos. Neste caso a póda já se não deve fazer senão na primavera do anno que se segue á colheita, e por consequencia a amoreira só produz folhas de dois em dois annos. M. de Gasparin estabelece nestes termos os principios, em que se funda a poda annual da amoreira: — Começa-se, diz elle, por supprimir os lançamentos de um anno, que foram fracos, que não tiverem gomos (olhos) ou os tiverem estragados pela colheita, e os que se contrariarem na direcção; pódam-se os outros acima do segundo gomo (2.º olho) a contar da parte inferior do lançamento; por este modo cada lançamento de um anno dá dois para o anno seguinte, os quaes aproveitando toda a seiva, que chega ao lançamento, se elevam verticalmente; e assim é que o cimo da arvore vae tendo progressivamente mais desenvolvimento e extensão. » Comprehende-se, que esse desenvolvimento chega bem depressa a proporções formidaveis, e que haveria então uma profusão immensa de lançamentos. Evita-se esta multiplicação excessiva supprimindo em cada póda um dos dois renovos do lançamento do anno precedente, e cortando ao mesmo tempo o outro por cima de dois gomos ou olhos, continuando assim todos os annos.

Ha localidades, onde a amoreira só é podada de dois em dois annos. Mr. de Gasparin rejeita este systema de póda com razão, eis aqui por que: «Se se podar de dois em dois annos, diz este auctor, obtem-se no segundo anno a evolução de todos os gomos (olhos), que guarnecem os lançamentos de um anno, e d'onde saem na primavera outros tantos rebentos. Augmenta-se por este meio o numero das folhas. mas ellas são muito carregadas de amoras, e custam muito a apanhar. No segundo anno quando se póda, cortam-se os lançamentos de dois annos deixando dois raminhos novos, que devem produzir a folha no seguinte anno. Deve-se tirar tambem uma multidão de *esgalhos* provenientes dos lançamentos de dois annos, cujos gomos (olhos) abortaram, e as *virgultas*, ou novos rebentos (ramos capillares), que só teem dois, ou tres gomos (olhos). As difficuldades d'este systema de póda, a má vegetação das arvores a que este é applicado, induziram a examinar, se não seria mais vantajoso podar as amoreiras na primavera, renunciando-se á colheita do anno, em que se podasse, de modo que tendo os gomos todo o verão para desenvolverem compridos lançamentos, se obtivesse no anno seguinte muito maior quantidade de folhas, mais faceis de colher. Dividindo as amoreiras em duas folhas, podar-se-hiam metade d'ellas, a outra metade podada no anno antecedente daria a colheita. »

Mattas (*Taillis*[1]) **e sebes de amoreiras brancas.** — Não ha inconveniente em cobrir de amoreiras bravas os terrenos incultos, e de má qualidade, ou até mesmo formar com essas arvores silvestres sebes ou tapumes, que se guarnecem de muitos ramos desde o chão, quando se tem a precaução de as podar curto durante os primeiros annos, e de inclinar ou arquear os lançamentos para multiplicar o desenvolvimento dos gomos. A folha d'estas amoreiras é excellente e convem talvez melhor ao sirgo do que a folha das arvores enxertadas.

Cultura da amoreira branca. — Os vergeis de amoreiras carecem de um amanho em março, e dar-se-hiam bem com o serem arrendondados uma ou duas vezes no decurso do anno. A agua é-lhes necessaria muitas vezes em tempo de secca, mas convém dar-lh'a com moderação. Antes não regar nada, do que regar de mais. Devemos ainda accrescentar, que a irrigação só se faz muito excepcionalmente, e em quanto as arvores são novas.

Colheita das folhas. — No sul da França colhem-se as folhas da amoreira em maio e junho; de ordinario, a partir da época em que o sirgo começa a nascer, até o momento em que termina a creação. Esta colheita muito facil nas arvores anãs, exige necessariamente o emprego de escadas duplas ou de thesoura para as arvores de mediana altura, e para as de altura elevada; e é por consequencia menos prompta. Muitas vezes os colhedores dispensam a escada, e sobem aos ramos do interior das arvores de certa força. Este costume é deploravel, porque o pau de amoreira é muito fragil; seus ramos quebram-se facilmente, e a caria é a consequencia.

[1] *Taillis* (mattas de talhadia ou de corte) chamam os francezes, segundo diz Tabourin no seu diccionario geral de medicina e cirurgia veterinaria, a uma matta de arvores não resinosas, que não passam de trinta annos.
(O traductor)

Digitized by Google

Espera-se sempre, ou antes, devia esperar-se sempre, que o cimo das amoreiras estivesse formado antes de lhe tirar a folha; e isto por duas razões: 1.ª a arvore nova tem precisão de todas as folhas, para se constituir solidamente; 2.ª as folhas de arvores demasiadamente novas não são nunca um alimento de boa qualidade.

Estabelecidos estes differentes pontos, os colhedores de folhas devem metter mãos á obra, quando estiver bom tempo, ou ao menos quando não chover. Corre muito perigo a colheita em tempo de chuva; em primeiro logar porque a folha molhada não convêm aos bichos, e conserva-se mal; e depois porque as arvores tambem soffrem muito. Em um dia secco, o succo leitoso que sae do logar de cada folha apanhada, coagula-se e cicatriza promptamente a ferida; mas, se chover, a agua leva esse succo leitoso, e naturalmente impede a cicatrisação. È pelo menos o que affirmam os practicos. Tiram-se as folhas com a mão meia fechada, correndo-a pelos ramos, de baixo para cima, até á extremidade. Se a operação se fizesse de cima para baixo, as folhas despegar-se-hiam melhor sem duvida, mas os peciolos não se separariam da casca sem a rasgar. Sempre que os raminhos são novos, vigorosos, sem que delles nasçam outros rebentos, e que a mão escorregando por elles não encontra obstaculo, vae a colheita muito depressa; e poucas amoras se encontram. Quando, pelo contrario, se opera em ramos já velhos, cheios de pequenos lançamentos, e ordinariamente guarnecidos de amoras, acontece muitas vezes ser necessario colher as folhas uma por uma ou aos mólhinhos, e leva-se muito tempo a separar o fructo das folhas, exigindo este trabalho uma manipplação, que rouba áquellas parte de sua frescura, e por conseguinte de sua qualidade.

A colheita de uma arvore deve fazer-se em um dia ou dois, quando muito, e sempre de uma vez, não se devem deixar pequenos grupos de folhas, que os ramos tem nas pontas em fórma de pequenos ramilhetes, a que os francezes dão o nome de *papillons*, porque attrahem para ali a seiva em prejuizo dos gomos ou olhos inferiores. Assegura-se que um ramo, cujas folhas ficassem por colher, seria causa de morte para a amoreira, mas o facto ainda não está demonstrado para nós; não o contestamos, mas só com reserva o aceitamos.

«Á proporção que o colhedor vae desfolhando uma arvore, diz Bosc, deve separar as amoras, e pôl-as de parte. Este ponto é essencial.

«Logo que as cargas de folhas chegarem a casa, devem despejar os saccos, e espalhal-as n'um logar bem arejado, e acabar de separar rigorosamente os fructos, que se deitam á creação. Se as folhas ficam amontoadas, e comprimidas, aquecem, fermentam, e causam ao sirgo doenças perigosas.»

Em quanto ao rendimento por hectare das amoreiras em plena producção diznos M. de Gasparin, que as suas amoreiras plantadas a 7 metros de distancia umas das outras davam 13291 kilogrammas de folhas, que lhe saiam por 458 fr. ou 3f,45c cada 100 kilogrammas; que as amoreiras anãs com 4 metros de intervallo davam 15700 kilogrammas, saindo a 546 fr. ou 3f,29c por 100 kilogrammas; que as arvores anãs distanciadas só 2 metros produziam 22050 kilogrammas custando 819 fr., ou 3f,72c cada 100 kilogrammas. Mas acrescenta elle, que com as amoreiras cultivadas negligentemente, sem estrume. o preço, por que sáem cada 100 kilogrammas, é ordinariamente 5f,32c e esses 100 kilogrammas de folhas vendem-se a 7 ou 12 francos, excepto no Haute-Garonne, onde os cultivadores de amoreiras ganhariam mais em dal-as a comer aos bois, do que vendel-as aos sericultores.

Molestias da amoreira. — Não vemos arvore nenhuma, que toda a sua vida seja mais maltratada do que a amoreira branca. Não basta enxertal-a, o que é uma primeira causa de enfraquecimento; despojam-na de suas folhas todos os annos ou de dois em dois; por outras palavras, arrancam-lhe os pulmões. Por isso se diz com razão, que a amoreira já não tem nada de natural, que está *civilisada*, e que á sua civilisação deve muitas enfermidades. Por isso mesmo, que ella nasce para soffrer, e que só com esta condição nos presta serviços, o melhor é tirar della todo o proveito possivel, e substituir as arvores, que morrem pelas que nascem. As affecções, que mais vezes a atacam são os *cancros e a ferrugem*. Podia diminuir-se o numero e a gravidade dos *cancros*

Digitized by Google

masticando, ou betumando [1] melhor, do que se cotuma fazer, as feridas causadas pelas podas successivas; e pela operação que convencionalmente se chama remoçamento, ou melhor, cortes decepamento.

C. JOIGNEAUX

O traductor M. de Faria.

VETERINARIA PRATICA [1]

Nos animaes novos das differentes especies e sobretudo nos poldros, vitellos, cordeiros e cabritos a enterite diarrhica tem um caracter particular, e é frequentemente mortal.

Suas causas mais ordinarias, dizem alguns auctores de merito provadissimo, são o leite da criadeira alterado em suas qualidades por diversas circumstancias accidentaes, a lactação artificial, e a alimentação quotidiana com outra substancia que não seja o leite.

A exposição das crias ao frio, e as doenças inveteradas da mãe podem egualmente gerar o estado morbido em questão.

O recem-nascido affectado de diarrhea está, em geral, triste, abatido, ordinariamente deitado, tem o pello erriçado, sem brilho, a pelle adherente, o abdomen retraido, olha muitas vezes para o vazio, expelle pelo anus, de uma maneira quasi continua, materias esbranquiçadas ou de coloração pardacenta muito liquidas e fetidas, mais ou menos espumosas, e deixa de mamar; a sêde é excessiva.

As mucosas apparentes são pallidas e cheias de petechias, os olhos sumidos e embaciados, as pulsações do coração desordenadas e as arteriaes pequenas e velozes; ha muita sensibilidade nas paredes abdominaes á pressão com a mão. Quasi sempre a morte succede ao estado de magreza e de manifesta debilidade dos doentes.

O curso é rapido; o mal produz ás vezes todos os seus effeitos no curto espaço de algumas horas.

A arthrite [2] é uma das complicações mais perigosas e frequentes da enterite diarrhica dos animaes de mama.

Os meios therapeuticos empregados para combater esta affecção variam um pouco segundo as especies atacadas.

1.° *Poldro.* — A agua tepida, mellada ou assucarada, na qual se faz dissolver o cremor tartaro soluvel na dóse de 60 a 75 grammas, com ou sem addição de opio (5 centigrammas) segundo a violencia da dôr intestinal, é, no entender do sr. Darreau, um bom remedio. Se a inflammação se desvanece, deve-se fazer uso do leite misturado com agua e farinha de trigo; se, ao contrario, persiste, administrar-se-ha a tintura thebaica (2 a 4 grammas).

2.° *Vitello.* — Põe-se em pratica aquelle mesmo tratamento.

3.° — *Cordeiro* e *cabrito.* — A administração de algumas grammas de xarope de ipecacuanha, em infusão de flor de sabugueiro, de macella ou de hortelã pimenta, tem produzido em muitos casos vantajosos effeitos.

O sr. Reynal recommenda, seguindo o conselho d'aquelle intelligente e habilissimo pratico, para substituir a ipecacuanha, ou qualquer outro medicamento, o uso interno de 30 grammas de cremor tartaro soluvel, em dissolução n'um litro de agua com mel ou de leite.

Obteem-se tambem mui proficuos resultados das esfregações sêccas a toda a pelle, dos saquêtes emollientes postos na região lombar e das coberturas de lã para agasalho do corpo.

4.° *Enterite dysenterica* ou *dysenteria,* denominada tambem por alguns auctores veterinarios *colite.* — Este mal, que é menos commum mas bem mais perigoso que a diarrhea, com a qual tem muita analogia, apparece esporadicamente, ou grassa com o caracter enzootico, epizootico mesmo, de preferencia no gado bovino, cavallar e ovelhum.

[1] Betumam-se com o ungento ou emplastro de S. Fiacre. Se a ulcera é pouco funda, diz Raspail, fallando das molestias das arvores em geral, atalha-se o mal a tempo, cortando a parte atacada até ao chão e cobrindo o novo golpe com unguento de S. Fiacre, ou com a composição de *Forsyth,* que se faz misturando um alqueire de bosta de boi com outro de caliça ou de cré, meio alqueire de borralha, e meia quarta de areia do rio, desfazendo tudo em ourina e sabão até adquirir a consistencia de uma argamassa muito branda. Esta mistura, continua o mesmo auctor, muito usada em Inglaterra, parece-nos propria em razão das bases que n'ella entram, para neutralisar o acido, que é a principal causa d'estas ulceras.
(*Curso Elem. d'Agric. traduzido pelo dr. Figueiredo e Silva.*)

O TRADUCTOR.

[1] Continuado de pag. 631

[2] Vide o n.° 16 do 4 vol. deste jornal, pag. 427.

Digitized by Google

Invade sobre tudo a mucosa do intestino grosso, notavelmente a do colon.

As dejecções alvinas na dysenteria são liquidas, de um cheiro extremamente infecto, mais ou menos sanguinolentas e irritantes e misturadas com gazes.

É quasi sempre devida ás mesmas causas da enterite diarrhica.

Póde tambem ser o resultado das emanações putridas ou palustres e de causas geraes mais ou menos maleficas e difficeis de apreciar (*dysenteria epizootica*). É algumas vezes indicio evidente e predominante de uma affecção grave (*dysenteria symptomatica*).

A enterite dysenterica tem quasi sempre o typo agudo.

N'esta doença roncam as tripas amiudo, ha sêde intensa, que se não estanca facilmente, febre de reacção, puxos reiterados, e esforços expulsivos violentos e penosos, que arremessam a distancia pequenas quantidades de materias excrementicias, agitação continua da cauda, gemidos frequentes, pateios dos membros de traz, perda gradual das forças, coloração amarella das conjunctivas; a mucosa da margem do anus é proeminente, assás vermelha, quente e dolorosa, o ilhal retraido, o ventre um tanto meteorisado e bastante sensivel, a superficie da lingua amorenada, o pello arripiado, o lombo arqueado, a verga pendente, a stação difficil, o emmagrecimento rapido; a morte é o termo deste estado, se não é tratado convenientemente e a tempo.

A enterite dysenterica é não poucas vezes terminação da diarrhea.

Na opinião de alguns veterinarios a dysenteria epizootica é contagiosa. Mostra-se sobre tudo durante os grandes calores do estio.

Contra o estado agudo, a emissão sanguinea geral, pequena e repetida segundo a intensidade dos symptomas inflammatorios, é recommendada. Recorre-se ao emprego dos saquêtes ou cataplasmas emollientes no lombo e das fumigações aquosas ao ventre; esfrega-se reiteradas vezes e vigorosamente a pelle dos extremos com troços de palha ou com vinagre quente, ammoniaco ou outro liquido irritante mais ou menos activo para produzir uma certa derivação. Os praticos aconselham o uso das beberagens emollientes (cozimento de cevada ou de cabeças de dormideira por exemplo) em combinação com o extracto aquoso de opio ou com o laudano liquido de Sydenham. É preciso administrar ao mesmo tempo, por pequenas porções de cada vez, clysteres mucilaginosos egualmente opiados ou laudanisados.

Dieta, sulphato de soda ou de magnesia na bebida habitual, estabulo limpo com cuidado e desinfectado amiudo, boa hygiene n'uma palavra são de grande utilidade.

Aos pequenos animaes dá-se a agua de arroz ou a solução de gomma arabica com opio, e clysteres amidonados.

A ipecacuanha tem sido preconisada para os grandes herbivoros.

Quando a dysenteria é o effeito, a consequencia de uma outra doença, é mister sobre tudo combater esta com um tratamento apropriado.

A medicina hygienica é de certo a que mais convém contra a dysenteria epizootica.

A enterite dysenterica chronica é difficil de suspender.

J. M. Teixeira.

24.° congresso dos agricultores alemães

Á proporção do tempo que o congresso dos agricultores alemães vae durando, a sua influencia se estende e se generalisa.

Outr'ora contava-se o numero dos membros d'este congresso por poucos centenares, e actualmente já chegou ao numero de tres mil e cem; e quando a sociedade nomada (*Wander-Gesellschaft*) celebrar no anno proximo futuro, o seu 25.° anniversario em Dresde, cidade onde teve logar a sua primeira reunião, cinco mil, e talvez, dez mil socios, tomarão parte n'aquella festa agricola.

Em 1863, a agricultura alemã celebrou as suas sessões em Kœnigsberg.

O congresso durou, como sempre, uma semana; mas quem imaginar uma assembléa deliberando durante seis dias consecutivos, não terá uma imagem fiel da reunião de Kœnigsberg.

Os membros della andavam constantemente por montes e valles; tinham muitas cousas a ver, e algumas não muito perto.

Estas excursões eram feitas por muitos socios reunidos.

Mil e oitocentos representantes aceitaram o convite do rei, e foram transportados em

Digitized by Google

dois comboios especiaes até á fronteira da Russia, á coudelaria real de Frakehnen; ali trezentos trens (chars-à-bancs) tirados por quatro cavallos cada um, esperavam os convidados e conduziram-os successivamente ás doze herdades onde se achavam os cavallos (1:200 a 1:300) d'aquelle magnifico estabelecimento.

Ás outras excursões concorriam de mil a mil e trezentos socios e mais.

Houve tres sessões geraes, que offereceram um interesse serio.

Digamos, em primeiro logar, que, por um voto quasi unanime, se pediu a introducção na Alemanha das medidas agrarias francezas.

A primeira das questões dadas para ordem do dia, foi a de saber: —se existem meios de utilisar a favor da agricultura conteudo dos canos e das latrinas, e residuos das fabricas, desinfectando, ao mesmo tempo, os grandes centros de população?»

Ha poucas questões, que tenham sido tantas vezes discutidas em França, em Inglaterra e na Alemanha.

Á primeira vista, póde-se pensar que a solução d'este problema é muito simples, e que em toda a parte se deveriam apressar em applicar a sua solução.

Mas nada se tem feito.

As difficuldades são numerosas e variadas; e só uma foi até agora vencida: «a de convencer todos que é possivel a fazer alguma coisa»

N'este ponto estão todos de accordo.

Ora se o *que*, e o *porque* estão resolvidos, o *como* não o está ainda de modo algum.

Sem duvida, dizem os *homens praticos*, parece absurdo deixar perder os estrumes que produzimos no nosso paiz, ao mesmo tempo que mandamos navios buscal-os ao Peru, e outros paizes.

Mas, entre a intensidade ou força do estrume e o seu preço ha uma relação muito intima; o *guano* apresenta-se sob uma fórma concentrada, mas as materias fertilisantes, que se produzem nas cidades, acham-se geralmente misturadas com grande quantidade de substancias inertes, de modo que as despezas de transporte excedem muitas vezes o valor intrinseco do estrume.

M. Voigt, engenheiro civil (technicien) em Berlin, parece ser d'esta opinião, e tem já prompta a sua solução d'este problema. Esta solução não consiste em deixar perder os excrementos nos canos, e em limpar estes conductores por meio de torrentes de agua, que attenuam a infecção sem a prevenir.

Este engenheiro julga que poderia desembaraçar Londres do fluxo de insalubridade que tende sempre a augmentar, dispondo sómente os juros dos milhões, que a capital do reino unido consagra a este serviço, e isto sem perder os preciosos estrumes.

Eis como mr. Voigt procederia para conseguir este *desideratum*.

Começaria por reinvindicar para a municipalidade o direito de regular esta materia.

Depois proscrevia o systema das covas fixas, e estabelecia os fossos moveis deitando-se-lhes um liquido desinfectante.

Estes depositos deviam ser transportados por ordem da municipalidade, senão por sua conta, a um logar conveniente para o contheudo ser ali preparado afim de poder servir á agricultura.

Ora, o despejo das immundicias é caro.

Admittindo que os excrementos solidos sejam, em media, de 16 pés cubicos (um pouco mais de meio metro cubico) por individuo, e que o transporte e desinfecção custem 12 $^{1}/_{2}$ centimos (24 réis) por pé cubico, haveria uma despeza annual de 2 francos (380 réis) que seria insensivel para as familias abastadas, mas que pareceria pesada a uma familia pobre, que se compozesse de seis a doze pessoas.

Por consequencia, junta M. Voigt, poder-se-hiam augmentar aos habitantes das freguezias alguns reaes addicionaes sobre os impostos municipaes, e fazer o despejo e o transporte das immundicias e dos residuos de todas as especies, á custa do cofre municipal, que não deveria, de certo, fazer executar este trabalho pelos seus empregados, mas por meio do contrato com um empresario.

Mr. Stœckhardt fechou os debates a este respeito, fazendo notar que a assembléa fôra unanime em reconhecer o valor dos excrementos, como estrume; além d'isto ninguem duvida que é preciso restituir aos campos, sob a fórma do estrume, o que se lhes extrae sob a fórma de alimentos.

O eminente chimico pronunciou-se contra a mistura de excrementos com agua, como contra a perda deste excellente adubo; e pediu que seja desinfectado e utilisado. Por fim este membro do congresso tambem é de parecer que, sendo este um ne-

Digitized by Google

gocio municipal, a administração superior não se deve intrometter n'elle, senão para excitar os municipios a tomarem as medidas necessarias para este fim. Esta opinião foi formulada em uma proposta que foi votada pela assembléa. Eil-a:

« Que importancia se deve attribuir, sob o ponto de vista da agricultura alemã, ao grito de alarme dado por mr. Liebig, segundo o qual, o methodo da cultura actual deve ter necessariamente por effeito o esgotamento gradual do solo?»

O dr. Pincus d'Insterburg está encarregado de desenvolver esta segunda questão, e de lembrar a doutrina de mr. Liebig tal como ella está exposta na septima edição da Chimica-Agricola.

O illustre professor de Munich julga dever tornar estas advertencias cada vez mais energicas. Os bons resultados apparentes obtidos pelo emprego das materias muito azotadas, como o guano do Chili etc., não fazem senão augmentar o perigo, e tornal-o mais imminente.

O azote não é mais do que o agente que liquida o mais depressa possivel, os capitaes soluveis, e que desapparece com elle. O amoniaco, e o acido nitrico introduzidos no solo, ou espalhados na atmosphera, não teem outra utilidade (como o acido carbonico, a agua, o ar atmospherico) senão tornar soluveis as materias mineraes, de que as plantas teem necessidade.

Ora, a extenção d'este serviço é limitada pela quantidade das materias assimilaveis contidas no solo, e não póde durar senão um tempo dado.

Se não se restituirem ao solo as materias mineraes, que se lhe extraem, esgota-se este, e o systema da cultura actual terá inevitavel, posto que lentamente, este resultado, apezar das plantas forraginosas e do guano. Aquillo que hoje se chama, com uma certa apparencia de razão, culturas melhorantes ou reparadoras, não é mais do que uma illusão.

As raizes profundas das plantas leguminosas, plantas que sabem assimillar o azote da atmosphera, esgotam no subsolo as materias mineraes, que elle contém, e põe-as ás disposição dos cereaes; mas isto é apenas um deslocamento, porque o subsolo é egualmente de uma riqueza limitada.

Engana-se quem suppozer que mr. Liebig despreza o estrume dos estabulos ou das cavallariças; elle sómente contesta a possibilidade de obter sempre quantidades sufficientes d'este estrume para restituir ao solo aquillo que a producção dos cereaes lhe tira.

Mr. Liebig pensa mesmo que o feno dos prados naturaes, fica na maior parte dos paizes, muito inferior nas qualidades, que são precisas para conservar a fertilidade das terras, e não vê nos excrementos, que se perdem em tantas cidades, senão recursos bastante abundantes para satisfazer a todas as necessidades da agricultura.

Não podemos seguir o orador na exposição da doutrina de mr. Liebig, que fortificou todos os seus argumentos chimicos com considerações tomadas da historia, da geographia, da estatistica e de outras varias sciencias.

Mas se Liebig tem partidarios, tambem tem adversarios. Fizeram-se-lhe muitas objecções.

Mr. Schulzenstein, profesor em Berlin, começa por demonstrar que mr. Liebig interpretou mal Columella. Este agronomo da antiguidade não disse que o solo da Italia está esgotado, porque é cultivado ha muito tempo, mas que este solo produz pouco porque se cultiva mal.

Desde então não se tem deixado de cultivar, e todavia o solo da Italia ainda não está esteril.

Mr. Schulzenstein contestou ainda um outro ponto.

Segundo elle, o que torna os ossos uteis ao solo, não é o phosphato de cal, mas sim a gelatina, que elles contèem. Este agronomo pensa tambem que o oxigenio exhalado pelas plantas não provêm da decomposição do acido carbonico, mas sim dos acidos organicos, humico, tannico e tartrico.

M. Willkomm, professor em Tharand, é de parecer que a alimentação das plantas não é uma questão de chimica, mas sim uma questão de physiologia. Além d'isto, não admitte que a cultura, tal como elle a viu praticar em muitos paizes, esgote o solo; designa mesmo as localidades em que a fertilidade augmenta, apesar de uma cultura muito intensiva.

Nas planicies de Valencia, na Hespanha, colhem-se ha seculos tres searas por anno, d'um solo, sem que a terra pareça fatigar-se por isto.

M. Laer, secretario geral em Munster, falla em favor da acção fertilisante do phos-

Digitized by Google

phato de cal, e funda-se, como o proprio M. Liebig, em experiencias de M. Barral, que o leitor já conhece.

Fallaram ainda mais alguns oradores, mas sem nada concluirem, como era natural; os lavradores praticos só acharam que M. Liebig avançára proposições demasiadamente absolutas.

M. d'Oven fez uma proposta a respeito das associações para a garantia dos juros dos capitaes emprestados. Este projecto, cujas bases temos á vista, parece que deve ser tomado em consideração: é tendente a facilitar o estabelecimento do credito agricola.

A ultima questão que se discutiu era relativa ao emprego do cavallo *percheron* para os cruzamentos com as raças cavallares alemãs. As opiniões emittidas foram muito diversas.

O conselheiro Meutzel não contesta o merito intrinseco da raça *percheron*. Quando ha cargas pesadas a transportar ella é excellente, mas exige uma nutrição em proporção. Ora o cavallo da Prussia oriental é sufficiente para as necessidades ordinarias da agricultura e consome quarenta por cento menos de avêa.

M. Bruck julga que o cavallo *percheron* com uma nutrição egual, prestaria mais serviços do que o cavallo do paiz, mas os criados gostam menos d'elles, porque não se prestam tanto á cavallaria. Os *percherons* exigem arreios e accessorios mais fortes.

O presidente expoz a sua opinião,—de que muitas vezes um cavallo *percheron* bastará nas localidades, em que se emprega habitualmente, para substituir dois cavallos ordinarios.

Diversos oradores fallaram pro e contra a substituição do cavallo *percheron* ao cavallo do paiz, e M. Settegart (director de uma academia agricola) fez conhecer os bons resultados obtidos dos cruzamentos operados entre o cavallo *percheron* e a egua da raça lithuanianna. Com este cruzamento tem-se obtido um producto intermediario maior, mais socegado e mais forte; em summa, muito proprio para os trabalhos da agricultura.

O cavallo da Prussia é um excellente cavallo militar, muito vivo, mas em uma herdade é de uma utilidade mediocre.

O cavallo *percheron* é preferivel.

Em resumo, d'estes debates, resulta para nós que o cavallo *percheron* tem na Alemanha muito mais defensores do que adversarios, e que mesmo estes adversarios lhe prestam justiça, até certo ponto.

MAURICE BLOCK

(Journal d'agriculture pratique.)

COMMUNICADO

Molestia de laranjeiras na Certã

Sendo o clima da Certã por frio pouco favoravel á cultura da laranjeira, e sendo o seu fructo pela maior parte inferior, e pouco doce, esperei que a natureza seguindo a regra geral de atacar mais as plantas mais delicadas, e que dão fructos mais saborosos, e de poupar mais as agrestes e menos delicadas, não traria a estas montanhas a molestia devastadora das laranjeiras.

Na falta de pontes e estradas estava outro motivo de minhas esperanças e dizia commigo: pode ser que esta prisão em que nos achamos, esta incommunicabilidade e estacionamento, este esquecimento do governo, de que tanto nos queixamos, nos possa ser proveitoso para nos livrar de pragas e epidemias, ou pessoaes, ou em animaes, ou em agricultura; e de certo se houvessem molestias que precisassem de estradas, não chegariam a nós.

Uma triste experiencia nos desengana de que sem proveito, nem compensação estamos privados dos bens que outros gosam: não ha mal que não chegue a este concelho; até soffrem alguns que felizmente penso estarem pouco generalisados, como são a molestia das figueiras e do gado suino.

Quando pela primeira vez vi n'estes sitios a molestia nas laranjeiras fiquei muito triste, e até desanimado e meio aborrecido d'esta vida de lavrador, que tanto tinha presado. Sou apaixonadissimo de laranjas, o pomo doirado, a rainha das fructas.

Gosto, como Ovidio, de comer as fructas colhidas da arvore por minha propria mão; mas nenhuma fructa tem a cortezia, a delicadeza de esperar, depois de madura, pela mão de seu dono; todas as que não são a laranja, ou caem, ou apodrecem: só a laranja espera por seu dono, não dias, semanas, ou mezes, mas um anno, e sempre crescendo em merecimento.

Se eu fôra poeta cantára a laranjeira,

Digitized by Google

Não podia pois deixar de pensar, e muito, em atalhar tal mal.

Notei que a primeira das minhas laranjeiras atacadas era a mais regada, porque por sua posição recebia mais agua, e mais vezes do que se queria: o mesmo aconteceu a dois pomares das minhas visinhanças. conservando-se ainda intactas da molestia todas as de sequeiro.

Sem agua de verão nem medra a laranjeira, nem é tão boa a laranja; assim lembrei-me de regar sem a agua tocar o pé da laranjeira: para esse fim tirei a terra do pé da laranjeira, limpando-o bem, e no logar d'ella deitei areia de roda do pé na elevação de 25 a 35 centimetros acima do nivel da terra.

O meu fim n'esta experiencia era só desviar a agua do contacto com o tronco da laranjeira, mas como este ia a apodrecer, a natureza resistindo á sua destruição fez rebentar raizes no pau enterrado agora, e d'antes descoberto, e isto só em algumas das laranjeiras atacadas do mal. Fiz portanto sem querer a operação do alporque. Não sei se por esta palavra explico o meu pensamento; porém, assim como cortado um anel de casca a um ramo d'uma arvore e enterrado, a seiva descendente achando interrompido o caminho ahi se aglomera e forma uma excrescencia d'onde saem raizes, e uma nova arvore, o mesmo poderá acontecer á arvore inteira achando a seiva os canaes obstruidos pela doença.

Farei talvez melhor não me detendo em explicações; vamos ao resultado.

A primeira laranjeira atacada, era a que recebia mais agua morreu logo aos dois annos: quando esta morreu estavam já seis atacadas, e algumas de anno: foi então que me resolvi a fazer esta experiencia; fez dois annos o mez passado. A molestia ainda progrediu algum tempo n'estas seis, depois parou, e em agosto ultimo começaram a dar signal de vida, deitaram lançamentos, e fizeram em mim nascer esperanças.

Com a primavera reverdeceram, e se me engana o seu curativo, no seu aspecto, e no meu desejo tem desculpa o meu engano *quod volumus facile credimus*.

Ou por acaso, ou por effeito d'este curativo, nenhuma outra tornou a adoecer.

Vacilei em fazer esta publicação, que pode fazer rir, e porque custa a crer que com coisa tão simples se cure mal tão forte: mas a experiencia custa pouco, não soffrerá muito d'este engano quem d'elle for victima: e o suspender por alguns annos só que seja a morte de tão bella e preciosa arvore já não é pequeno lucro para tão pouco trabalho.

Não duvido que n'estas laranjeiras que deitaram novas raizes na terra, ou areia amontoada (porque d'uma e outra coisa usei) a sua reverdescencia seja precaria, e de pouca duração, porque talvez o mal ou gangrena vindo debaixo se communique para cima; mas tambem é possivel o contrario, e que a laranjeira escape.

É de advertir que só duas das laranjeiras atacadas é que deitaram novas raizes por cima da terra antiga. Sem esse esforço da natureza se conservam as outras quatro verdes, e até carregadas de flôr.

Com esta mesma operação tenho salvado algumas laranjeiras cernadas pelos ratos: estando já amarellas e quasi mortas, tem revivido, e estão salvas pelas raizes que deitaram por cima da cortadura dos ratos, para a terra que lhes mandei accumular de roda dos pés.

Se algum lavrador fizer esta experiencia, rogo-lhe publique a resultado.

A molestia nas videiras e batatas foi este anno mais demorada n'este concelho, o que fazia conceber grandes esperanças do seu desapparecimento; porém infelizmente ambas ellas appareceram e tem tido um grande desenvolvimento n'estes ultimos oito dias.

Isto, e os effeitos desastrosos de duas grandes trovoadas que cairam n'este concelho vieram interromper e diminuir n'estes povos a alegria e contentamento que sentiam á espera d'um anno fertil e abundantissimo como poucos.

Bailão, 3 de junho de 1864.

José Nunes da Motta.

CHRONICA AGRICOLA

(Lisboa, 20 de junho)

O conselho geral do commercio e agricultura havia nomeado uma commissão para dar o seu parecer ácerca da questão dos cereaes. A commissão desempenhou-se dignamente do seu encargo, apresentando um projecto de lei, acompanhado de um amplo e luminoso relatorio. Os signa-

Digitized by Google

tarios de tão importante documento são os srs. marquez de Niza, Casal Ribeiro, e Andrade Corvo, relator.

O projecto foi approvado pelo conselho. Sentimos não podermos, pela sua extensão, dar publicidade ao relatorio. O projecto é o seguinte:

Artigo 1.º É livre a importação e exportação dos cereaes e farinhas pelos portos seccos e molhados do continente do reino e ilhas adjacentes.

Art. 2.º A exportação é livre de direitos. Na importação os cereaes e farinhas estrangeiras ficam sujeitas aos seguintes direitos:

	Direitos por 100 kilogrammas
Trigo em grão.	200 réis
Farinha de trigo.	300 »
Milho ou centeio.	150 »
Farinha de milho ou centeio.	225 »
Cevada ou aveia.	100 »
Arroz:	
Em casca.	250 »
Descascado.	500 »

§ unico. Os cereaes estrangeiros admittidos, em conformidade do que n'este artigo fica disposto, estão sujeitos ao pagamento dos direitos de consumo, que as leis fixarem para os cereaes da mesma natureza de producção nacional.

Art. 3.º É permittido o deposito de cereaes estrangeiros em Lisboa e Porto, precedido do pagamento dos direitos estabelecidos no artigo antecedente; havendo restituição integral d'esses direitos pelos cereaes que forem reexportados.

Art. 4.º O governo fará os regulamentos necessarios para a execução d'esta lei.

Art. 5.º Fica revogada toda a legislação em contrario.

Sala da commissão, 21 de maio de 1864 — *José Maria do Casal Ribeiro.* — *Marquez de Niza.*—*João de Andrade Corvo*, relator.

Sem nos conformarmos, inteiramente, com as considerações expressas no relatorio, ácerca da producção de cereaes, e consumo de carnes, no continente do reino, porque temos razões para acreditar que a productividade dos nossos terrenos, e a quota alimentar de carnes, são superiores ás que ali vemos calculadas; concordamos todavia com as idéas fundamentaes do projecto, isto é, com a conveniencia e necessidade de substituir a legislação prohibitiva, pela que assenta no sublime principio da liberdade commercial.

E por esta occasião referir-nos-hemos á sessão de 13 do corrente, na real associação central de agricultura, onde se debateu a questão dos cereaes, tomando-se por thema da discussão o projecto da commissão, que deixamos transcripto.

A reunião foi, para esse fim, expressamente convocada, e a ella concorreram bastantes lavradores, e proprietarios do Riba-Tejo e do Alemtejo, cinco deputados, e dois dignos pares do reino. Talvez fossem mais, que nós não vissemos.

Ninguem mais do que nós respeita as opiniões de cada um, e por isso principiaremos por declarar que nos pareceu, que todos estavam ali de boa fé, principalmente o sr. Rebello Cabral, que no logar da presidencia, que com muita dignidade occupava, não deixou transviar a palavra, para assumptos estranhos, e menos proprios dos fins da associação.

Sem referencias pessoaes vamos substanciar resumidamente o que ali se passou.

A opinião da assembléa era avessa á introducção dos cereaes estrangeiros.

As razões em que ella se fundamentava eram as seguiutes:

«Nos paizes estrangeiros produzem-se os cereaes com muito menor custo do que em Portugal; portanto se houver livre introducção será inevitavel a ruina completa da nossa agricultura.

«Ha em alguns paizes estrangeiros terrenos tão ferteis que produzem o duplo e o triplo dos nossos. Outros ha, em que a agricultura está muito adiantada, resultando d'esse adiantamento grande augmento de producção, ou grande diminuição no preço necessario.

«Entre nós o salario é muito elevado, e por isso não pode a producção ser barata.

As vias de communicação ainda teem pouco desenvolvimento, para d'ellas se poderem auferir vantagens taes, que influam na diminuição do preço do transporte dos cereaes aos grandes centros do consumo.»

Confessamos ingenuamente que não esperavamos encontrar n'aquella respeitavel reunião duas coisas, que nos contristaram. Foi uma a insistencia no systema da prohibição; outra a fraqueza das razões com que esse systema ali se defendeu.

Não é do nosso proposito tratar agora

Digitized by Google

a questão, faremos todavia breves observações, em forma de protesto, contra a offensa dos verdadeiros principios, que ali vimos prostergados.

Toda a argumentação dos prohibicionistas e dos proteccionistas exagerados é hypothetica. Se houvesse livre introducção de cereaes estrangeiros, dizem elles, arruinar-se-hia a nossa agricultura. Em que factos se apoiam elles para asseverar que a sua hypothese se ha de converter em uma realidade? Em nenhuns.

Nós argumentamos mais logicamente, sustentando que a livre introducção não arruinaria a nossa agricultura, porque produzimos o testemunho dos factos.

Na Inglaterra receiava-se que a livre concorrencia dos cereaes estrangeiros causasse profundo damno á sua agricultura. Ha 15 annos, que n'aquelle paiz vigora o systema da liberdade, e longe de se definhar, a agricultura ingleza tem prosperado admiravelmente.

Redarguem, que aquelle paiz é excepcional. Seja embora; mas ahi teem a Belgica e a Hollanda, que não se arruinaram, antes tem florecido com a liberdade do commercio dos cereaes. Querem mais? Ahi tem a Dinamarca, a Suecia; todas as potencias do Zolwerin; a Austria; a Russia; a propria Turquia; a Suissa; e a Italia!

Em França houve uma luta de muitos annos, entre os defensores da livre troca e os das restricções. Já lá vão tres annos depois que na França se estabeleceu o regimen liberal applicado ao commercio de cereaes; e que progressos não tem feito a agricultura d'aquelle imperio neste periodo?

Se querem argumentar tem de sujeitar-se ás leis da intelligencia, expressas nas formulas da raciocinação. Em todas as ordens de conhecimentos humanos, a inducção é um dos meios mais seguros que se podem empregar para o descobrimento da verdade. Se temos certeza de que o sol ha de nascer ámanhã é porque uma constante repetição de factos nos auctorisa a concluir por inducção esta verdade.

É claro: se a liberdade do commercio de cereaes não tem prejudicado, durante tantos annos, e em tantos paizes de condições tão differentes, os interesses da agricultura, quem nos auctorisa para affirmar, que em Portugal as mesmas causas não hão de produzir os mesmos effeitos?

Mas entre nós já houve a livre introducção de cereaes estrangeiros; e se os preços tem alguma significação, é ella pouco favoravel aos defensores das restricções.

No fim d'esta chronica publicamos uma nota official dos preços dos cereaes, em Lisboa, desde o anno de 1728 até 1855. Tomando n'esta serie de preços dois periodos eguaes de 21 annos, um anterior, e outro posterior ao regimen da prohibição estabelecido em 1820, ver-se-ha claramente, que os preços do regimen da liberdade são muito superiores aos preços em que regeu a prohibição. A media do primeiro periodo é de 861 réis e a do segundo de 679 réis, por alqueire.

Como as medias assim deduzidas não exprimem rigorosamente a verdade, offerecemos a comparação dos preços uns com outros, e a demonstração das vezes, que se repetiram, no seguinte quadro.

PERIODO EM QUE REGIA A LIBERDADE

1800 a 1820

Preços				Vezes que se repetem
1$000	réis	a 1$356	réis	6
—	»	a 915	»	1
820	»	a 893	»	5
700	»	a 780	»	4
600	»	a 648	»	4
—	»	a 492	»	1
				21 annos

PERIODO DA PROHIBIÇÃO

1821 a 1842

—		a 800	réis	1
706	»	a 798	»	11
604	»	a 695	»	6
—	»	a 570	»	1
450	»	a 491	»	2
				21 annos

Quaesquer que sejam as causas dos preços, que nós vemos tão elevados, durante os primeiros 21 annos d'este seculo, a verdade é, que se não póde dizer, que elles foram mais baixos, do que nos 21 annos consequentes. Não temos por tanto um unico facto, que se possa citar, para concluir, que o regimen da liberdade reduziria o preço dos cereaes a ponto de arruinar a industria da sua producção.

Hão de ainda os sustentadores do systema prohibicionista permittir-nos que lhe façamos a seguinte pergunta:

Digitized by Google

Qual é a industria humana sacrificada pelo regimen da liberdade?

Nós podiamos arrolar, se para isso tivessemos opportunidade, muitas industrias atrophiadas, pelos mimos e carinhos das protecções; e vós não podeis apontar uma só eivada pelo ambiente da liberdade.

« La liberté commerciale n'est pas une « de ces divinités sauvages qui exigent « des victimes humaines; c'est une déesse « toujours bienfaisant et toujours juste. »

(L. de Lavergne. L'agric. et la popul.)

Atamos o fio d'estas considerações, para tratarmos de outros assumptos.

Em logar competente publicamos uma correspondencia do sr. Matta, na qual refere este esclarecido agricultor o modo por que obteve o salvamento das suas laranjeiras, accommettidas da perniciosa molestia, que tem aniquilado grande parte dos nossos bellos e preciosos pomares. Achamos inteiramente racional o meio empregado pelo sr. Matta; e se nos não allucina a maxima por elle citada. *Quod volumus, facile credimus* — o processo, descripto na sua interressante correspondencia, deve ser de todo o ponto efficaz para neutralisar os funestos effeios da molestia da laranjeira, conhecida pela denominação de *lagrima, ou cancro da raiz*. Tem-se salvado algumas laranjeiras, pela estirpação das raizes podres. Para isto se fazer, aos primeiros signaes da doença, que se manifesta nas extremidades superiores dos ramos, pela amarelidão e enrugamento das folhas, especa-se a arvore, e vae-se escavando de um lado, até se lhe porem as raizes á vista; cortam-se depois as que se mostram affectadas da podridão; e assim se conserva a planta até á cicatrisação das feridas, chegando-se outra vez a terra.

O processo do sr. Matta auxilia poderosamente a estirpação do cancro. A terra que se aglomera em volta do tronco provoca o desenvolvimento de raizes supplementares; e logo que estas forem sufficientes para a nutrição da planta, podem-se então, com afouteza, descubrir as antigas raizes, e fazer a completa eliminação das que estiverem podres.

Se as nossas esperanças se realisarem, o sr. Nunes da Matta tornar-se-ha digno de um assignalado testemunho do reconhecimento publico.

Chamamos a attenção dos nossos leitores ácerca do relatorio, concernente ao vigessimo quarto congresso dos agricultores alemães. A questão do aproveitamento das materias fecaes das cloacas, nos grandes centros da população, foi ali debatida, como uma das mais importantes. Esta questão envolve dois pontos de economia publica — a hygiene, e a fertilidade do solo. — Eis aqui a razão por que o congresso a tomou em tanta consideração.

São muito variadas as noticias que temos recebido ácerca do aspecto do anno agricola. As ultimas intemperies damnificaram muito as searas culmiferas.

Ha muita palha, mas pouco grão. Todavia a colheita passará de mediana, porque se haviam feito grandes sementeiras, e bastantes searas ficaram ainda incolumes, mormente as dos trigos serodios. As oliveiras estão muito deseguaes, segundo as localidades. Acontece outro tanto com as vinhas. Ultimamente o *oidium* accometteu com a maior violencia. Têem resistido as vinhas que haviam sido enxofradas antes do apparecimento da molestia. Confirma-se pois a conveniencia do enxofra-mento preventivo, executado na epocha da arrebentação.

Este anno verificou-se o antigo adagio: *Agua no S. João, tira azeite e vinho, e não dá pão.*

Dos milhos é que ha as mais agradaveis noticias.

R. de Moraes Soares.

Preços medios dos cereaes no mercado do Terreiro, em Lisboa, nos annos abaixo mencionados

ALQUEIRE EGUAL A 13,80 LITROS

Annos	Trigo	Cevada	Milho	Centeio
1728	291	—	—	—
1729	301	—	—	—
1730	316	—	—	—
1731	273	—	—	—
1732	308	—	—	—
1733	308	—	—	—
1734	317	—	—	—
1735	317 11/12	140	—	—
1736	334	175	—	—
1737	401	190	—	—
1738	310	160	—	—
1739	268 8/9	131	—	—
1740	340	250	—	—
1741	379 1/3	250	—	—
1742	261 1/4	180	—	—
1743	247 1/2	161	—	—
1744	320 10/11	166 2/3	—	—
1745	373	201	—	—
1746	276	201	—	—

Digitized by Google

Annos	Trigo	Cevada	Milho	Centeio
1747	339 6/15	223 3/4	—	—
1748	347	180	—	—
1749	332	173 1/2	—	—
1750	395	220	—	—
1751	364 1/2	220	—	—
1752	296	210	—	—
1753	365 1/2	205	—	—
1754	338 1/2	200	—	—
1755	296 1/2	200	—	—
1756	235	140	156	—
1757	430 5/16	880	295	330
1758	362 1/2	240	310	—
1759	474	230	308	310
1760	375 5/8	179	270	260
1761	315 10/11	161 7/8	220	—
1762	407 1/6	214	300	280
1763	361 1/4	199 1/11	240	—
1764	480 7/8	268 1/4	300	—
1765	387	255	360	—
1766	330 5/8	154	208	—
1767	368 6/10	199 1/2	210	—
1768	476 1/4	230	297 1/2	—
1769	555 5/13	315	300	—
1770	405	233 1/2	400	—
1771	395 5/9	240	241 2/3	280
1772	510	365	311 2/7	350
1773	428	210	235	270
1774	430	240	254 1/8	240
1775	484	270	320	320
1776	470	267 1/2	290	280
1777	412 2/9	230	228	—
1778	468 1/7	196 1/4	295	—
1779	513 3/4	320	300	300
1780	577 1/3	280	306 2/3	—
1781	459	220	300	—
1782	380 5/12	200	243 1/2	220
1783	361 1/4	271 1/9	314	—
1784	500	355	—	—
1785	536	350	380	—
1786	462 6/7	280	262 1/2	—
1787	429 1/11	250	233 1/3	—
1788	426 2/3	253 1/3	240	250
1789	494 6/11	280	400	—
1790	560	270	380	—
1791	480	260	—	270
1792	406 1/3	300	280	—
1793	602 6/7	350	470	—
1794	643 5/6	335	500	—
1795	581 2/3	316	315	390
1796	518 2/11	280	350	320
1797	525	300	420	—
1798	660	340	530	—
1799	628 4/7	430	5 0	400
1800	893 1/8	651 5/7	587 1/2	560
1801	1:000	665	—	926
1802	630 2/3	280	380	—
1803	618 8/9	440	580	520
1804	775	468	600	—
1805	815	496	440	—
1806	710	440	446 2/3	450
1807	614 6/11	374 2/7	—	400
1808	1:132	577 1/7	840	856
1809	856	385 5/7	680	495
1810	1:166 2/3	675	1:000	960
1811	1:250	580	800	800
1812	1:356	661 4/9	1:000	—
1813	915	501 2/3	700	—
1814	820	515 5/9	611 1/9	480
1815	700	516 2/3	580	360
1816	860	546 2/3	640	—
1817	1:045	630	770	710
1818	780	490		—
1819	492 3/11	367 1/2	325	—
1820	600	300	320	—
1821	601 2/7	340	340	326 2/3
1822	695 5/7	390	320	480
1823	798 2/11	370	442 1/2	480
1824	771 2/3	350	450	450
1825	725 2/5	300	454 2/7	350
1826	720	340	390	300
1827	720	350	582 6/7	—
1828	628 4/7	350	390	360
1829	665 5/7	440	360	373 1/3
1830	738 2/11	290	253 1/3	400
1831	800	400	390	492
1832	720	365	490	433 1/3
1833	760	345	490	480
1834	727 1/2	340	338	370
1835	727 1/2	370	428	440
1836	690	320	526 2/3	490
1837	570	322 6/7	330	360
1838	491 1/4	291 3/7	270	300
1839	450	270	300	288
1840	645	352	538 1/3	445
1841	706 1/2	407 5/9	437	488
1842	622 7/10	305	387	377
1843	587	287 1/2	392 2/3	294 1/2
1844	501 2/3	253	302	310 2/3
1845	457 7/10	264 9/10	312 3/10	296
1846	684 3/8	339 4/5	319 1/5	407 7/10
1847	731	294 7/10	373 1/3	407 1/5
1848	498	230 1/2	328	271 7/10
1849	488 7/10	208 7/10	303 1/5	264 1/2
1850	541	291 1/2	350 1/5	328
1851	547 7/10	263 2/5	426 3/5	440
1852	515 3/5	276	395 4/5	360
1853	501 9/10	262 8/10	353 3/5	302 3/5
1854	551 3/10	351	453 1/5	400
1855	685 4/5	384	552 3/10	429 2/5

Repartição d'agricultura, 7 de dezembro de 1859.

R. DE MORAES SOARES.

FOLHETIM RURAL

João de Deus

HISTORIA DE UM ENGEITADO

Capitulo x

Na madrugada do dia 26 de junho de 1808, chegára noticia ao acampamento, de que as tropas francezas do general Loison, em vez de retrocederem sobre a provincia de Traz-os-Montes, seguiam marcha para o interior da Beira, na direcção de Castro Daire.

Em virtude d'esta noticia, e visto que o inimigo se afastára, regressaram a Chaves as duas columnas, e ahi entraram por volta das dez horas da manhã, sendo recebidas com as mais sinceras e festivaes demonstrações de alegria.

Parte da tropa de linha e das milicias da provincia de Traz-os-Montes commandada pelo caudilho Silveira perseguia de perto o general Loison. Já por este tempo se aproximava das nossas costas de mar uma poderosa armada ingleza, com tropas de desembarque para auxiliarem a revolução de Hespanha e Portugal contra a dominação franceza.

Coimbra deu voz pela independencia da patria, e os estudantes, que frequen-

Digitized by Google

tavam a Universidade, trocaram os livros pelas armas, alistando-se em um lusido, e brioso batalhão.

Pronunciou-se o Algarve; Beja e Evora hastearam sobre seus muros as gloriosas Quinas portuguezas; mas desgraçadamente, como já referimos, o grito d'estas duas cidades foi soffucado pelos canhões de Junot, que vendo depois lavrar a sublevação pelo reino, mandou concentrar todas as suas tropas em volta de Lisboa.

Das provincias do norte, quasi livres dos seus oppressores convergiam todas as forças disponiveis sobre Coimbra; ahi se organisou um exercito commandado pelo general Bernardim Freire de Andrade. Francisco da Silveira havia sido nomeado brigadeiro, pela junta do Porto.

Interrompendo a narração dos acontecimentos da guerra, para tratar das coisas da paz, voltaremos a Baldanta.

Tinha o tio Aniceto destinado o dia 30 de julho para fazer a sua malhada ou debulha, do centeio. Este serviço agricola merece uma descripção minuciosa, do modo como em Traz-os-Montes se faz.

Nas provincias do norte, Beira, Minho e Traz-os-Montes, as terras cultivadas estão extremamente divididas. É rarissima a propriedade reunida, que leve um moio de semeadura, isto é, que tenha cinco hectares de superficie.

Os proprietarios possuem diversas courellas de pequena extensão, que podem semear-se, em regra geral, com menos de dez alqueires cada uma. Na provincia de Traz-os-Montes, e sobretudo, nas regiões mais frias e montanhosas, a cultura do centeio é a principal. As povoações ruraes, compõem-se ordinariamente de vinte até cem visinhos. Todos são proprietarios e lavradores. Só por excepção é que se encontra algum rendeiro.

Convirá notar, que as fortunas estão ali muito equilibradas. Encontra-se tambem por excepção, em uma ou outra aldeia, o solar de algum morgado, ou de algum lavrador mais rico, que vive á lei da nobreza, de resto, não ha pobres nem ricos, porque ainda aquelles que possuem mais bens, pouco differem nos habitos, e commodidades da vida, dos que são menos abastados.

D'esta egualdade de condições provêm a necessidade de se auxiliarem mutuamente nos serviços agricolas, que demandam o concurso de muitos braços ao mesmo tempo. Existe por conseguinte, entre elles, uma verdadeira associação, como vamos ver, tomando as malhadas, para exemplo.

Não tem cada lavrador a sua eira, juntam-se uns poucos para a terem em commum. Em volta da eira collocam-se as medas do centeio, feitas em forma de pinha, pelos lavradores mais entendidos n'este mister. As medas não são eguaes; as mais pequenas chamam-se *medouchas*. A grandeza das medas corresponde ordinariamente á quantidade da colheita de cada um; todavia os maiores colheiteiros fazem ás vezes duas, ou mais, calculadas pela porção de pão, que em um dia se póde malhar, para não ficar a meda aberta de um para outro dia; prevenindo assim o inconveniente de se damnificar o pão, por qualquer chuva, que possa sobrevir inesperadamente. No pinaculo da meda arvoram um ramo de oliveira, porque, segundo elles crêem, esta planta é sagrada, e onde estiver um ramo de oliveira não ha perigo de cairem raios.

Ao nascer do sol do dia 30 subiu-se o tio Aniceto ao cimo da sua meda, e começou de chamar de espaço em espaço, em alto brado,

«*Á eira, á eira, á eira.*» Esta usança faz lembrar a pratica dos arabes, que não tendo sinos, convocam os fieis á oração, com altos gritos de cima das suas mesquitas.

Mal soou a voz do tio Aniceto, os visinhos, que, segundo o costume, já estavam prevenidos, iam chegando á eira armados com os seus malhos, ou mangoaes. [1] Junta a gente necessaria, homens e mulheres, principiou o tio Aniceto a lançar os molhos da meda sobre a eira. Os homens é que estendem o pão ás camadas, sobrepostas, até á espiga, umas ás outras; as mulheres vão-lhes, para esse effeito, chegando os molhos. Cada cinco molhos fazem uma *pousada*, e esta produz, em media geral, um alqueire de grão.

Cumpre advertir que a malhada é uma

[1] Estes instrumentos compõem-se de duas peças de pau, a *mangueira*, que o homem sustem com ambas as mãos, e o *pirlergo*, com que dá a pancada: estas duas peças são ligadas uma á outra por meio de um apparelho de correias, que se divide em tres partes distinctas, que são — o *sêdouro*, formado por um pedaço de coiro, dobrado e atado por duas correias estreitas a duas encarnes do pirtego — a *carachola*, que é tambem de couro, pregada á extremidade da mangueira — a *meã*, correia estreita, e muito consistente, que segura o pirtego atado por ella á mangueira.

Digitized by Google

verdadeira festa rural. Os malhadores são tratados com todos os mimos e regalos da terra, não só porque trabalham gratuitamente, mas tambem porque o serviço é pesado e duro, quanto póde ser. Além do grande esforço, que demanda o brandir do malho, ha tambem a supportar os abrazadores raios do sol do mez de julho, e agosto, época das malhadas. Nem todos são bons malhadores; alguns ha que se distinguem pelo geito e valentia, com que manejam aquelle instrumento. São esses ordinariamente os pimpões da aldeia, moços vigorosos, e alentados. As raparigas solteiras, essas não fáltam nunca á festa, frescas, lavadas e viçosas, como se costumam apresentar, sempre que teem occasião de se mostrarem, em competencia umas com outras. São ellas, que excitam os maiores brios dos malhadores mancebos, com o seu olhar dengoso e envenenado de amor.

Estendeu-se a eirada, como lá dizem, e os malhadores collocaram-se em duas álas, uma em frente da outra; eram vinte, dez de cada lado. Para se não estorvarem uns aos outros, costumavam os destros malhar de uma banda, e da outra os esquerdinos, sendo pratica seguida terminar a ála destes por um malhador destro, e *vice-versa*, fechar-se a ála d'aquelles, por um malhador esquerdino.

Já se póde ajuizar dos cuidados, em que andaria a tia Hilaria, para não desmerecer, no conceito, em que era tida, em tudo o que dizia respeito ao governo da casa. De vespera tinha o tio Aniceto morto um dos mais gordos carneiros do seu rebanho, e com esta rez, e com o mais que em casa havia, contava a tia Hilaria satisfazer ao que d'ella se esperava, sem dar que fallar ainda aos mais ruins de contentar. Escusado tambem será dizer que a Jovita era a mais firme escora da sua velha amiga, sobejando-lhe sempre a boa vontade de a ajudar, e servir.

Talvez o leitor haja extranhado a falta de João de Deus, mas ei-lo ahi vae entrar em scena. Estavam os malhadores já nos seus logares prestes a principiar, quando o tio Aniceto apparecendo entre as duas álas disse:

Alto lá: toca a tomar uma *parva*: dizia meu pae que nunca se devia dar principio a trabalho algum sem primeiramente fazer duas coisas, que eram, desenjejuar-se, e benzer-se a gente; uma das coisas para bem do corpo, e a outra para bem da alma.

A este tempo já o João de Deus, estava ao lado do tio Aniceto com uma brôa de pão centeio debaixo do braço esquerdo, e com uma grande cabaça de vinho, pendente da mão direita. Pegou o tio Aniceto na brôa, e foi partindo a cada um a sua buxa de pão, emquanto que João de Deus ia chegando a cabaça.

Bento do Rio, que não era menos geitoso para os trabalhos agricolas, do que esforçado para o serviço da guerra, lá estava formado em uma das alas, com aquella boa feição, e com aquelle ar militar, que lhe grangeava a reputação de homem indispensavel, em todas as occasiões, que os seus visinhos se reuniam, para o quer que fosse. Assim que João de Deus se approximou com a famigerada cabaça do tio Aniceto, da qual contavam os melhores bebedores, que tinha a virtude de tirar ao vinho qualquer defeito que elle tivesse, Bento do Rio fez a seguinte allocução:

—Dá cá, João de Deus, dá cá essa bomba, que apesar de estar bem carregada, não tem o perigo de rebentar nas mãos da gente; tu já foste á campanha, mas apesar d'isso ainda não sabes o que são bombas, nem granadas, a não serem d'estas.

—Querem ver, atalhou João de Deus, querem ver, que não diz mais duas palavras, sem que falle no Roussilhão!

Esta observação de João de Deus excitou uma gargalhada geral; a cabaça foi correndo, e a final, o tio Aniceto tirou o chapéo, e disse:

Ora vamos lá, e que Deus nos ajude.

Tiraram todos o chapéo, benzeram-se, e a malhada começou.

Uma das mais vistosas raparigas da aldêa, chamada Maria Rosa, era a que segundo o costume, sustinha o lançol preso a uma vara, em todo o comprimento de uma das orellas, a fim de não deixar saltar para fóra da eira o grão percutido na espiga pelos malhos. Bento do Rio, que toda a sua mocidade vivera na isenção das cadêas de amor, elle que zombava dos que via com ellas algemados, ao entrar nos quarenta annos sentiu-se ferido por uma setta, que lhe varou o coração de meio a meio. Nos olhos de Maria Roza, é que o travesso amor se escondera, e d'ahi, um dia, á falsa fé, lhe disparou o tiro. Maria Roza já não distava muito dos seus trinta, edade critica, para as solteiras, que não

Digitized by Google

querem ficar para tias; e por isso não despresava ella, com quanto mais alguem a mirasse com olhos de ternura, os amarosos requebros de Bento do Rio.

Proseguia a malhada, e algumas mulheres tinham o cuidado de ir voltando o colmo, para ser batido, pelo lado que ficara por baixo, como effectivamente foi, seguindo-se logo uma usança, que não deixa de ser engraçada. Mal se acaba de malhar a eirada, os homens juntam-se todos em um magote, e começam a entoar uma cantarolla: « *Á eira, á eira, mulheres á eira.* » A este signal as mulheres da aldêa deixam quanto tem entre mãos, e partem a correr para a eira a fim de ajudarem a levantar a palha malhada, e a estender a nova eirada. E assim se fez.

Estava já tudo prompto para se começar a segunda eirada, quando a tia Hilaria, a Jovita e João de Deus se apresentam na eira com todos os arranjos do almoço. Bento do Rio foi o primeiro, que levantou a voz para saudar a tia Hilaria, a qual foi recebida com geraes acclamações, porque ella era querida de todos, e não menos, por ser portadora de um excellente almoço.

Estenderam-se no meio da eira duas toalhas de linho, alvas como a neve, e assim que se mexeu nos cestos, onde vinha a comida, expandiu-se logo um cheiro tão acipiposo, capaz de excitar appetite em um moribundo. Constava o almoço de grandes pratadas de arroz, feito com o debulho do carneiro, intermeado das suas lascas de presunto.

Os malhadores comem como os antigos Lacedemonios, estendidos ao comprido, e apoiados em um dos braços, ficando o outro livre para manejar o garfo, que ás veves se dispensa, servindo-se, como elles dizem, do garfo de cinco dentes. É uso de algumas terras comerem as mulheres e rapazes em separado, ali comiam todos á mesma meza.

Casualmente aconteceu ficar Bento do Rio junto do mancebo, que requestava tambem Maria Roza, e esta defronte de ambos. Mal situada estava ella, porque não tendo ainda decidido a qual d'elles deveria dar a preferencia, convinha-lhe acceitar a furto, de um e outro, o tributo que ambos lhe pagavam.

Manuel da Fonte, que assim se chamava o competidor de Bento do Rio, era um mancebo de vinte e tantos annos, filho de um lavrador, com poucos bens e com muitos filhos.

Não era pois, pelo lado da riqueza, que Manuel da Fonte podia vencer o seu contrario, que apesar de não ser favorecido da fortuna, possuia com tudo a sua casinha para se recolher, e os seus pedacitos de terra para se remediar. Avantajava-se Manuel da Fonte aos olhos de Maria Roza, por ser um rapaz galhardo e bem disposto, em quanto que Bento do Rio, tendo já dobrado o meio dia da vida, não preenchia as medidas traçadas pela opinião que ella de si propria fazia.

A terminação do almoço tirou Maria Rosa dos apuros, em que estava collocada, e as coisas foram correndo, sem incidente notavel, a não ser a extraordinaria calma, que abrasava os malhadores, e que elles refrigeravam a cada momento, com o rubro liquido da cabaça.

Acabada a segunda eirada, e ao principiar da terceira, veio o *merendico* consistindo em uns pimentões assados, com umas lascas de bacalhau.

É pratica seguida dar aos malhadores, nos intervallos do almoço ao jantar, e do jantar á merenda, quando se principia alguma eirada, um petisco, ao qual se dão varias denominações, sendo uma a de *merendico*.

A palha malhada separa-se em duas sortes, uma que é o colmo, e outra a palha miuda. Com umas vassouras grandes chamadas *coanhadeiras* ajuntam-se, logo que se levanta o colmo e a palha, os restos que ainda ficam de palha meudinha e de espigas, que os malhos cortaram, e tudo isto se ata aos molhos pequenos com dois vencelhos de colmo, postos em cruz. Denominam-se estes molhos — *coanhos*, e guardam-se para o gado comer durante o inverno.

Estendida a quarta eirada, chegou o jantar. D'esta vez procurou Maria Roza uma posição da qual podesse despedir, para qualquer dos pretendentes, os raios do seu olhar matador. Bento do Rio, apezar da grande pratica, que do mundo tinha, era de si simples e desmalicioso, pelo que apenas suspeitava de que andava corsario na costa por onde elle navegava; emquanto que Manuel da Fonte, eivado de certa velhacaria, e aguilhoado pelo ferrão do ciume acreditava firmemente que Maria Roza, a mais não ser, pelo menos, repartia por ambos os affectos do coração.

Digitized by Google

Compunha-se o jantar de caldo de feijão verde, e de carneiro cozido com toucinho e presunto. A cabaça tinha já feito dois giros completos, produzindo a pinga por ser boa o seu natural effeito, isto é, o effeito que lhe attribue a Sagrada Escriptura, quando diz que *o vinho bom alegra o coração do homem*. E como não falla do effeito do vinho no coração da mulher, d'aqui concluiram alguns doutores da egreja, que se devem prohibir as mulheres de beber vinho. Reinava, pois, grande alegria n'aquelle banquete rural; todos fallavam sem se entenderem, e todos riam sem saber de que.

Concorrera tambem á malhada o mancebo, que havia fugido do posto avançado, em que Bento do Rio o pozera de vedeta, na extremidade do souto, perto de Carrezedo. O motivo por que elle deixara cair a arma da mão, e lhe saltara o chapéo fora da cabeça, fugindo espavorido, comquanto bem averiguado, ainda estava em segredo, guardado entre poucos. João de Deos começou de volta com elle, e como todos instavam que contasse como o caso fôra, o rapaz, que já tinha a pinga a ferver-lhe na cabeça, disse:

— Pois lá vae, mas não se hão de rir, senão nada conto:

— Conta, conta, que ninguem se ri.

— Estava eu com o olho a la mira, não viessem os francezes por aquelle lado, (risadas). Mau, então não conto: (vozes: conta, conta): E vae senão quando ouço piar um mocho. (Risadas). Mau, então não conto. (Vozes, callem-se, já ninguem se ri). Piar de mocho é agourento, disse eu comigo... E vae então lembram-me as bruxas. (Risada geral). Mau, então não conto. (Vozes: calem-se, deixem contar). Os cabellos começaram a ouriçar-se-me na cabeça! O demo do mocho não se calava! E quando n'isto olho para uma parede que corria atravessada diante de mim, e vejo uma coisa comprida a andar pelo lado de lá da parede; e depois vi duas coisas mais altas que a parede, que estavam a bulir.

— Era um burro que andava a pastar detraz da parede, atalhou João de Deus.

Estrondosas gargalhadas geraes.

— Olha que valentão que foge de um burro, diziam uns; que faria se avistasse os francezes, diziam outros.

— Vamos a isto, disse um dos malhadores mais auctorisados: correram todos aos seus postos, e começaram a malhar a quarta eirada.

O tio Aniceto, com dois ou tres visinhos que pela sua avançada edade já não podiam brandir o malho, estava sentado em uns molhos de colmo, á sombra de uma meda, pertencente a um lavrador que tambem tinha quinhão na eira. Entretinham-se a calcular quantas sementes produziria a colheita n'aquelle anno, e um dos visinhos foi buscar uma mão cheia de pão, limpou-a soprando-lhe, e depois disse:

— O que eu noto, tio Aniceto, é o seu centeio ser sempre muito grado: este centeio dá no mercado mais trinta réis, ou dois vintens do que o nosso: não sei que privilegio tem as suas terras que sempre dão mais e melhor do que as nossas.

Ora essa não está má, redarguiu o tio Aniceto; pois olhem, meus amigos, o segredo está bom de adivinhar. Diz a Sagrada Escriptura — *quem semêa pedras, pedras colherá* — Está claro, quem lançar á terra más sementes, não pode colher bons fructos; se ás vezes as sementes boas degeneram, que farão as ruins; essas não degeneram, porque já vão para a terra degeneradas. Eu de dois em dois annos mudo as minhas sementes; vou compral-as ás terras da montanha, e trago-as cá para o valle; sempre me dei bem com esta practica. Além d'isto dou sempre uma lavagem ao centeio, antes de o semear, para lhe separar todas as sementes de hervas ruins, e mesmo o grão que é incompleto. Meus amigos, lavrem bem as suas terras, desincem-lhes as hervas damninhas, e mudem as sementes de um anno por outro, e escolham estas da melhor qualidade, e verão, que as suas colheitas hão de pelo menos ser o dobro; eu digo isto fundado na experiencia de muitos annos.

Esta conversa foi interrompida, por João de Deus, que veio avisar o tio Aniceto de que a cabaça estava esgotada. Levantou-se elle, e partiu immediatamente para a adega, afim de encher a cabaça vasia.

Ao tempo, que se vae malhando o pão, procede-se á feitura do palheiro. Concorre sempre á malhada um ou outro, que sabe empalheirar; de modo que ao findar da malhada quasi sempre está concluido o palheiro.

Depois de se tirar a quarta eirada, entrou-se na quinta, finda a qual veio a merenda, que constava de carneiro ensopado com batatas. Dá-se o nome de ensopados

Digitized by Google

aos guisados, em que se lançam sopas de pão trigo. Estendeu-se a sexta, e ultima eirada, que terminou com a costumada brincadeira da *borrega*. Vejamos, em que consiste esta brincadeira.

Na margem da ultima carreira, que se ha de malhar, colloca-se um mólho de centeio, que se não desata. Os malhadores preparam-se, para uma especie de combate. O molho lança-se entre as duas filas, no ponto onde convergem os pirtegos dos malhos. As filas batem as suas pancadas sobre o mólho alternadamente. A victoria pertence ao lado, em que os malhos dão a pancada mais certa, produzindo um echo retumbante, que ás vezes se houve a grande distancia. A banda, que não produz esse echo fica vencida, e é a que leva a *borrega*.

Preparavam-se as duas alas para entrar em acção fazendo muita gritaria, e rompendo em ditos, e vozes proprias para excitar os brios dos combatentes — *Vamos a elles, rapazes — hão de levar a borrega — queremos vêr quem tem coragem.* etc. etc. João de Deus estava tambem de lado, animando a peleja.

— Ó Bento, dizia elle, ó soldado valente do Rousilhão, olha se levas a borrega!

Neste momento, saiu uma voz d'entre os que gritavam:

O *Manêta* é que ha de levar a borrega.

O general francez *Loison* era conhecido entre o povo, pelo *Manêta*.

Assim que soou a palavra Manêta, foi uma balburdia dos meus peccados; desordenaram-se as alas, confundiram-se uns com os outros; gritavam d'aqui: morram os francezes, morra o Manêta; respondiam d'alli: vocês é que são os jacobinos, vocês é que são os Manêtas.

O tio Aniceto lançou-se no meio d'elles, para apasigual-os, mas a exaltação era tal, que já a sua voz não tinha poderio sobre elles. Estavam prestes a lançar-se uns aos outros, como leões, e haveria lamentaveis acontecimentos, se naquelle momento se não apresentasse o sr. Vigario. Mal que o viram entrar na eira gritaram todos em um só brado — viva o nosso rv.^{do} Vigario. — Os vivas, retumbaram ao longe, de modo que se alvoroçou toda a aldeia, acudindo á eira, homens, mulheres, e creanças.

O Vigario arremessou-se ao meio d'elles, e levantando a bengala, em tom de auctoridade, exclamou:

Que é isto aqui? Quaes francezes! Aqui não ha francezes, nem jacobinos, nem Manêtas! Aqui não ha senão portuguezes!

Nem uma só voz se levantou para contradizer as respeitaveis palavras do sr. Vigario! nem um só gesto se manifestou, que indicasse desapprovação do que elle dizia. Cairam todos em si, como que envergonhados do que tinham feito.

Neste comenos pegou o tio Aniceto de um malho, dizendo:

— Agora tambem eu vou á *borrega*, quero vêr quem a leva

Esta lembrança do tio Aniceto foi coberta de applausos, e acabou de pôr termo á momentanea desintelligencia — Tomaram os seus logares, e começou a contenda. O tio Aniceto animava o combate com a voz, e com o exemplo, como se estivesse na flor dos annos. Aconteceu que a um esforço simultaneo da fileira do tio Aniceto a eira deu de si um echo tão redondo, e sonoro, como um tiro de artilheria.

Viva o tio Aniceto, viva o tio Aniceto, gritou o Vigario.

Estes vivas foram repetidos por todos calorosamente. Em seguida fizeram com os malhos uma similhança de charola; sentaram n'ella o tio Aniceto, dando com elle, em torno da eira umas poucas de voltas.

Era já sol posto, restava levantar a palha da eira, e juntar o pão. Em quanto isto se fazia o vigario chamou de parte o tio Aniceto, para lhe recommendar, que juntasse ao vinho da cabaça um terço de agua fresca, a fim de que se não acabasse de perturbar a razão aos malhadores. Depois, voltando para a eira, despediu-se d'elles, dizendo:

— Ora fiquem com Deus, e vejam lá se querem dar algum desgosto ao seu vigario.

— Não senhor, não senhor — viva o nosso vigario — redarguiram elles com muito enthusiasmo.

Andavam já ajuntando o pão em um montão no meio da eira, e os rapazes entraram a jogar a luta uns com os outros. Um d'elles desafiou o Manuel da Fonte, mas este respondeu, que não jogava luta, a não ser com o Bento do Rio. Era o espinho do ciume, que o andava picando. Lembrou-se elle, de que vencendo na luta o Bento do Rio, e fazendo-o passar por aquella vergonha diante de tanta

Digitized by Google

gente, poderia com essa proeza fazer pender para o seu lado a balança, em que Maria Roza trazia em peso o amor de ambos. Em verdade o plano era bem feito, não só porque o vigor dos annos lhe dava grande vantagem sobre o seu adversario, mas tambem porque as mulheres são como a fortuna — inclinam-se sempre para os mais audazes e valentes.

João de Deus era extremamente affeiçoado a Bento do Rio, e como receiasse de o ver vencido, tratou de impedir o desafio. Apezar d'isto, mal que chegou aos ouvidos de Bento do Rio, que o Manuel da Fonte o desafiava para uma luta, saltou logo ao meio da eira, e disse assim:

—Bento do Rio nunca voltou o rosto a ninguem; aos amigos, para os festejar, e aos inimigos para os combater. De mais este desafio é uma simples brincadeira, e por minha parte, ou vença ou seja vencido, conservaria sempre a boa feição. Aqui estou Manuel da Fonte.

Quando acabava de dizer estas palavras já Manuel da Fonte estava agarrado a elle. Toda a gente que estava na eira correu a fazer um circo em volta dos combatentes. Maria Rosa collocou-se de trás de duas raparigas, para presenceiar o espectaculo que faria lembrar os torneios, e justas do temdo das cavallarias, sendo a mão das das damas o premio dos vencedores. João de Deus, não podendo evitar a luta, estava de lado, divisando-se-lhe no rosto os receios, que o assaltavam por ver que o seu amigo Bento do Rio corria o risco de soffrer um desaire.

Travaram-se pois de braço a braço, com toda a lealdade. Manuel da Fonte moço alentado fiava-se na robustez das suas forças; era um pouco mais alto que Bento do Rio. Este apezar dos seus quarenta annos sentia-se ainda vigoroso. Os soldados então, depois de militarem muitos annos, davam ainda baixa fortes e sadios, como agora não acontece, que a mor parte d'elles deixam as fileiras infeccionados de molestias que n'outros tempos era deshonra contrail-as.

Manuel da Fonte deitando os olhos para o lado onde estava Maria Roza como que a considerava para presenciar o triumpho, que elle ia alcançar; e assim principiou por dar dois fortes repellões a Bento do Rio, que esteve quasi em terra. Todos os circumstantes tinham o convencimento de que Manuel da Fonte seria o vencedor e se houvesse apostas ninguem as acceitaria a favor de Bento do Rio; por isso quando viram que Manuel da Fonte não largara o seu premeditado fim ficaram todos silenciosos e mais attentos ainda no resultado do conflicto. Bento do Rio conservava-se sómente na defensiva.

Manuel da Fonte, concentrando todos os recursos das suas forças musculares, apertou a si quanto pode o seu contrario, e conseguiu levantal-o do chão mais de meio palmo, tentando depois desequilibral o para um dos lados; mas perdeu ainda esta partida, porque Bento do Rio susteve-se com a maior firmeza, e galhardia.

Por este motivo a opinião dos espectadores começou a variar; muitos já tinham como certa a victoria de Bento do Rio. Manuel da Fonte fez um novo e supremo esforço mas sem resultado. Desde esse momento todos perceberam que elle principiava a desanimar. Mas eis que repentinamente se ouvem altos gritos: *acudem ao fogo, agua, agua, acudam ao fogo.* Os sinos da egreja davam tambem o signal de incendio.

Desabraçaram-se os combatentes, e todos quanto ali estavam correram immediatamente ao logar onde o incendio se manifestava, erguendo já linguas de fogo, por entre espessos torbilhões de fumo.

(Continua).

PARTES AGRICOLAS

Villa Real, 30 *de maio*.—As searas do centeio, cevada e trigo continuam a apresentar muito bom aspecto, havendo as mais fundadas esperanças de que deve haver uma abundante colheita d'estes cereaes. Os milhos da terra de regadio estão bons. Os batataes temporãos promettem geralmente abundante producção. As oliveiras apresentam boa apparencia. As videiras teem em geral muito fructo, e nos sitios quentes está quasi vingado. A molestia do *oidium* apparece em pequena escala; e os lavradores não se descuidam de a combater com o enxofre. Os pomares de caroço de fructa temporã soffreram muito com o frio que sobreveio nos fins de abril e no principio de maio. A producção de favas e ervilhas tem sido regular. Os castanheiros teem por emquanto bom aspecto.

Faro 1 *de junho*. — Começaram as ceifas e debulhas de cevada e centeio, cuja

Digitized by Google

producção é regular. As searas de trigo apresentam, pela maior parte, aspecto esperançoso, posto que os ultimos suões lhe causassem algum damno. Os milhos, legumes e batatas promettem uma boa producção. As amendoeiras, alfarrobeiras e figueiras dão esperanças d'uma novidade regular, se não abundante. As oliveiras estão carregadas de fructo, com o aspecto mais lisongeiro. Os pomares e arvores de fructa de caroço tambem se apresentam esperançosos. As vinhas estam muito desenvolvidas e mostram bastante fructo, sem que por ora se tenha manifestado o *oidium*.

Vianna do Castello 4 de junho. — As searas de trigo, centeio, cevada e aveia, apresentam em geral bom aspecto e promettem uma regular colheita. As videiras estão muito viçosas cheias de cachos, e até hoje teem sido pouco atacadas do *oidium*, porque quasi todos os lavradores d'este districto applicaram o enxofre. Na batata tem apparecido a molestia ainda que com pouca intensidade, e como produziu muito bem, esperam os agricultores ter uma colheita regular. Os milhos estão muito viçosos.

Porto 6 de junho. — As cevadas estão todas ceifadas e deram uma colheita mediana. Os centeios acham-se completamente maduros, e espera-se uma soffrivel producção; assim como dos trigos, ainda que estes não estão ainda em completa maturação. As vinhas pela maior parte teem sido enxofradas, e o *oidium* pouco tem progredido.

Aveiro 8 de Junho. Já começaram as ceifas dos centeios, que dentro em pouco serão succedidas pelas dos trigos, e de ambas se espera mais que ordinaria colheita. Os milhos temporãos estão excellentes. As sementeiras dos milhos serodios teem-se feito nas melhores condições. As vinhas continuam com boa apparencia de vegetação e de fructo. A florescencia dos olivaes foi regular. Os pomares de caroço e pevide promettem mediocre producção. Nos batataes progride a molestia.

PREÇOS CORRENTES DOS PRODUCTOS AGRICOLAS

2.ª quinzena de Maio de 1864

MERCADOS	CEREAES — ALQUEIRE DO MERCADO				MEDIDA METRICA	MERCADOS	LEGUMES E BATATAS — ALQUEIRE DO MERCADO			MEDIDA METRICA
	TRIGO	MILHO	CENTEIO	CEVADA	Lit. Cent.		FEIJÃO	FAVA	BATATA	Lit. Cent.
Bragança	556	—	400	—	13,98	Bragança	—	—	140	13,98
Chaves	668	400	360	200	14,98	Chaves	710	—	180	14,98
Villa Real	840	542	500	270	15,68	Villa Real	—	—	—	15,68
Amarante	945	600	520	300	19,34	Amarante	741	—	250	19,22
Porto	1:025	607	510	452	17,45	Porto	694	800	510	17,45
Villa do Conde	1:000	560	500	510	17,34	Villa do Conde	638	—	320	17,34
Braga	955	470	420	450	16,00	Braga	685	—	340	16,01
Guimarães	1:075	570	500	888	19,32	Guimarães	802	800	340	19,32
Caminha	1:000	600	650	650	20,68	Caminha	940	—	—	20,68
V. do Castello	990	490	410	430	17,35	V. do Castello	820	—	450	17,35
Aveiro	800	490	550	400	13,16	Aveiro	640	300	240	13,16
Coimbra	—	—	—	—	13,10	Coimbra	—	—	—	13,10
Lamego	805	515	495	—	15,60	Lamego	822	—	—	15,60
Vizeu	587	460	340	230	14,80	Vizeu	501	—	—	14,80
Guarda	582	360	370	220	14,43	Guarda	597	—	360	14,43
Pinhel	545	440	320	—	13,32	Pinhel	650	—	210	13,32
Cast.º-Branco	580	420	440	—	14,82	Cast.º Branco	738	—	330	14,82
Covilhã	687	440	500	—	15,76	Covilhã	723	—	460	14,76
Leiria	605	505	—	—	13,76	Leiria	510	—	270	13,76
Abrantes	606	500	440	360	14,15	Abrantes	666	—	240	14,15
Alcacer do Sal	590	440	400	300	14,20	Alcacer do Sal	—	—	—	14,20
Lisboa	670	495	400	295	13,80	Lisboa	650	400	260	13,80
Setubal	640	500	420	380	13,18	Setubal	—	—	—	13,18
Evora	582	450	440	350	13,46	Evora	933	550	260	13,46
Elvas	—	—	—	—	13,24	Elvas	—	—	—	13,10
Portalegre	—	—	—	—	13,20	Portalegre	—	—	—	13,20
Béja	—	—	—	—	13,34	Béja	—	—	—	13,34
Mertola	—	—	—	—	16,34	Mertola	—	—	—	16,34
Faro	895	900	650	500	16,28	Faro	1:150	600	480	16,28
Lagos	790	650	—	360	13,40	Lagos	750	375	180	13,30
Tavira	735	730	600	300	13,60	Tavira	—	360	190	13,60

Digitized by Google

MERCADOS	LIQUIDOS — ALMUDE DO MERCADO — VINHO	LIQUIDOS — ALMUDE DO MERCADO — AZEITE	MEDIDA METRICA — Lit. Cent.
Bragança	1:200	5:520	25,80
Chaves	1:400	5:190	25,20
Villa Real	—	—	28,80
Amarante	1:500	5:600	24,37
Porto	3:840	5.350	25,20
Villa do Conde	2:400	6:200	26,64
Braga	800	5.450	23,98
Guimarães	850	5:600	24,37
Caminha	1:200	6:000	24,00
V. do Castello	1:600	5:500	22,92
Aveiro	1:440	4:000	17,06
Coimbra	—	—	16,75
Lamego	1:760	6:075	24,30
Vizeu	1:050	4:900	23,00
Guarda	1:420	4:650	22,60
Pinhel	800	3:800	19,20
Cast. Branco	1:600	4:200	25,00
Covilhã	1:750	4:800	24,00
Leiria	500	3:400	16,80
Abrantes	1:300	3:200	17,64
Alcacer do Sal	—	—	19,68
Lisboa	1:400	4:400	16,95
Setubal	—	—	15,36
Evora	1:200	3:600	17,02
Elvas	—	—	17,76
Portalegre	—	—	22,56
Béja	—	—	16,68
Mertola	—	—	21,60
Faro	1:800	3:800	18,48
Lagos	1:680	3:800	17,16
Tavira	1:350	3:300	17,40

PREÇOS CORRENTES DOS CEREAES

DOS PRINCIPAES MERCADOS

2.ª QUINZENA DE MAIO DE 1864

Por hectolitro (7,24 alq., medida de Lisboa)

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual	TRIGO — P. medio	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Allemanha					
Stettin	—	—	—	—	—
Colonia	4:410	4:185	2:970	—	—
Hamburgo	4:176	4:050	2:754	3:240	3:060
Moguncia	—	—	—	—	—
Belgica					
Bruxellas	—	4:734	2:826	—	3:474
Antuerpia	—	4:095	2:925	4:050	3:195
Gand	—	4:914	2:952	3.672	3:760
Lovania	—	—	—	—	—
Mons	—	4:392	2:763	3:870	2:970
Estados-Un.					
New-York	4:833	4:635	2:826	—	—
Egypto					
Alexandria	—	3:375	—	2:475	—
Smyrna	—	—	—	—	—
França					
Paris	4:536	4:356	2:637	3:060	3 033
Ruão	4:230	3:960	2:610	3:465	3:465
Nantes	4:293	4:239	2:952	2:772	2:970
Lyão	4:320	4:275	2:520	3:240	2:970
Marselha	4:320	4:239	—	2:493	3:150
Argel	4:500	3:555	—	2:863	2:610
Hespanha					
Barcelona	—	—	—	—	—
Santander	6:705	6:255	—	—	—
Valladolid	—	—	—	—	—

MERCADOS	TRIGO — 1ª qual.	TRIGO — P. med.	CENTEIO	CEVADA	AVEIA
Hollanda					
Amsterdam	4:860	4:680	3:330	3:150	—
Inglaterra					
Londres	4:914	4:230	—	3:660	3:195
Liverpool	—	—	—	—	—
Italia					
Turim	5:193	4:815	3:033	3:465	4:005
Milão	—	4:658	—	—	—
Portugal					
Lisboa	5:502	4:850	2:896	2:135	—
Porto	6:159	5:873	2.922	2:529	—
Russia					
S. Petersburgo	4:743	4:473	3:780	—	3:060
Odessa	4.410	4:221	2:547	2:493	2:655
Suissa					
Bazilea	—	—	—	—	—
Zurich	—	—	—	—	—

PRAÇA DE LISBOA

ESTADO DO MERCADO EM 11 DE JUNHO

Trigo do reino rijo	590	650	o alq. ou 13,80 litro
» » molle	670	720	» »
» das ilhas	550	650	» »
» estrangeiro	—	—	» »
Milho do reino	480	560	» »
» das ilhas	380	420	» »
Cevada	330	350	» »
Centeio	400	420	» »
Azeite	3:800 o alm. ou 16,95 lit.		
Vinho tinto	64:000	74:000 a pipa.	
» branco	75:000	85:000	»
Vinagre tinto	35:000	40:000	»

Aguardente de 30 graus (encascada)	168:000 a 180:000 pipa		
Amendoa em miolo doce do Algarve	3:400 a 3:500	14,688 k.	
Amendoa em casca couca	1:100 a 1:200	13,80 lit	
» dita molar	600 a 700	»	
Arroz nacional	1:150 a 1:300	14,688 k	
Batatas	200 a 240	»	
Carne de vacca (6 arrob.)	— 10:000	barril	
Dita de porco (6 arrob.)	— 18:000	»	
Cera branca em grumo	220 240	459 g.	
Chouriços	— 4:600	14,688 k.	
Paios	— —	duzia	
Presuntos	— 3:800	14,688 k	
Toucinho (barril)	— a 3:400	»	
Cebollas	160 180	mólho	
Cortiça 1.ª qualidade de 1 poll. para cima	7:200 a 9:600	58,762 k	
Dita 2.ª qual. de 1 poll. para cima	3:000 a 4:000	»	
Dita delgada fina 3/4 até 1 poll	5:000 a 7:000	»	
Dita ordin. para pesca	1:600 a 2:200	»	
Farinha de trigo	8:500 9:000	»	
Figos do Algarve comad.	750 a 800	14,688 k.	
Ditos brancos	650 700		
Laranjas doces	2:900 a 3:000	cx.ª p.	
Sarro de vinho tinto	4:400 4:500	14,688 k.	
» » branco	4:800 4:900	»	
Sal	— 1:800	»	

PREÇOS DOS SEGUINTES GENEROS EM LISBOA

EM 19 DE JUNHO

Carne de vacca	kilog.	240
» de vitella	»	340
» de carneiro	»	200
» de porco	»	—
Pão de trigo de 1.ª qualidade	1/2	55
Dito de 2.ª dita	»	40
Dito	»	40

Digitized by Google

INDICE ALPHABETICO

DOS

REDACTORES E COLLABORADORES

VOLUME VI

A

Almeida Figueiredo.—O valle de Alcantara, 213 e 236.—Os poços artesianos no Saharâ, 250, 471 e 563.

Antonio Augusto dos Santos.—As posições de gados no districto de Aveiro, 233.—Relatorio nosologico dos gados do districto d'Aveiro 431.—A exposição de gados do referino districto em 1864, 601.

— **da Costa Viegas.**—Relatorio sobre o Horto medico agricola do Instituto Agricola no anno de 1863-1864, 225 e 258.

— **Feliciano de Castilho.**—Carta ao redactor do *Archivo Rural*, 337.

— **Maria dos Santos Viegas.**—Contabilidade rural, 7, 67, 95, 124, 154, 269, 332, 522 e 602.—Relatorio sobre a variola ovina que reinou em algumas localidades do districto de Lisboa, 207.—Exposição de gados do referido districto, 14.

— **Torres.**—Resultado da cultura de trinta variedades de couves, cujas sementes vieram do estabelecimento de Vilmorin, 547.

B

Beirão (Dr. Caetano Maria Ferreira da Silva). Algumas palavras recitadas na abertura do anno academico no Instituto Agricola, 197.

Beirão (Francisco da Veiga)—Estudos sobre credito rural, 17, 120, 265 e 433.

Bernardino Barros Gomes.—Estudos florestaes, 35.—Influencia da resinagem na duração das madeiras, 636.

C

Beirão (Dr. Caetano Maria Ferreira da Silva)—Algumas palavras recitadas na abertura do anno academico no Instituto Agricola, 197.

Costa (Conselheiro Francisco Manuel da).—Os prasos e a sociedade, 10, 29, 57, 85, 113, 141 e 160.

Castilho (Antonio Feliciano de).—Carta ao redactor do *Archivo Rural*, 337.

D

Diogo de Macedo.—Breves considerações economico-agricolas sobre o concelho de Villa Nova de Gaia, 289 e 320.

Dionysio Antonio Saraiva.—Parte trimestral do estado sanitario dos gados do districto de Santarem, 81.—Relatorio nosologico dos gados do referido districto, 370.

E

Emilio (José Lino).—Epizootia no gado vaccum no districto de Vianna do Gastello, 297.

Francisco Lopes Gonçalves.—Feira de gado no concelho de Villa Verde, 445.—Relatorio nosologico dos gados do districto de Braga, 520.

F

— **Manuel da Costa** (Conselheiro.—Os prasos e a sociedade, 10, 29, 57, 85, 113, 141, 160.

Francisco da Veiga Beirão.—Estudo sobre credito rural, 17, 120, 265 e 433.

G

Gagliardini (Gualdino Augusto).—Relatorio ácerca de uma doença que grassou no gado lanigero de alguns concelhos do districto de Beja, durante o inverno de 1862 a 1863, 41.—O gado suino do districto de Beja, 97, 132 e 163.—Estado sanitario do gado (parte trimestral), 406.—Relatorio ácerca das doenças pecuarias, que se manifestaram no referido districto, durante o anno de 1863, 576.

Digitized by Google

Gomes (Bernardino Barros).—Estudos florestaes, 35.—Influencia da resinagem na duração das madeiras, 636.

Gonçalves (Francisco Lopes).—Feira de gado no concelho de Villa Verde, 445. —Relatorio nosologico do gado do districto de Braga, 520.

Gualdino Augusto Gagliardini.—Relatorio ácerca de uma doença, que grassou no gado lanigero de alguns concelhos do districto de Beja, durante o inverno de 1862 a 1863, 41.—O gado suino do districto de Beja, 97, 132 e 163.—Estado sanitario do gado (parte trimestral), 406.—Relatorio ácerca doenças pecuarias, que se manifestaram no referido districto, durante o anno de 1863, 576.

J

João Ignacio Ferreira Lapa.—Chymica Agricola.—O perfume dos vinhos, 88.—Sabor e côr dos vinhos, 116.—Analyse dos vinhos, 281.—Um milhão de questões sobre a agricultura ou os factos mais usuaes da vida agricola explicados pela sciencia, 199, 341, 395, 511 e 595.—O ensino agricola a caminho dos campos, 449.

— **Maria de Magalhães.**—Relatorio sobre a arborisação dos terrenos baldios no concelho de Peniche, 541.—Resinagem dos pinheiros, 667.

José Lino Emilio.—Episootia no gado vaccum no districto de Vianna do Castello, 297.

— **Maria Leite Pacheco.**—Parte do estado sanitario dos gados do districto de Angra do Heroismo, 408 e 631.

J. M. Teixeira.—*Veterinaria pratica:* Esforço do curvilhão, esforço do joelho, laryngite, acrobustite, raça ou quarto, 4.—Esforço do tendão da canella, laryngite, acrobustite, espadoas frias, cystite, 32.—Acrobustite, encravadura, podolacnite, queda, prolapso ou saida do utero, especialmente na vacca, 63.—Nephrite, alcançadura, 92.—Tumores molles chronicos dos membros dos cavallos, 129.—Hernia umbilical, especialmente no poldro, tetano, 152.—Bronchite, lipoma, perversão do gosto, 171.—Retenção prolongada no utero das pareas ou secundinas, especialmente na vacca, extracção destas, accidentes da retenção, 204.—Da pneumonia, 231.—Do pleuriz, 264.—Pleuro-pneumonia ordinaria, hydrothorax, congestão pulmonar no boi gordo, 288.—Da peritonite, 318.—Hydrocele, hematocele, 339—Da hepatite, 369.—Da manqueira ou claudicação em geral, 399.—Da hernia inguinal, 429.—Da luxação ou deslocação em geral, 453.—Induração do cordão testicular, 517.—Hernia abdominal ou hypogastrocele, 546.—Gastrite ou inflammação da mucosa estomacal, 575.—Da inflammação intestinal ou enterite, 600.—Enterite chronica, enterite diarrhica ou diarrhea, 629.—Enterite dysenterica ou dysenteria, 661.

José Nunes da Motta (Conselh.)—Bacellos francezes, 158.—Conveniencia dos vinhos fracos, 242.—Molestia do gado suino na Certã, 402 e 612.

L

Lapa (João Ignacio Ferreira).—Chimica Agricola.—O perfume dos vinhos, 88.—Sabor e côr dos vinhos, 116.—Analyse dos vinhos, 281.—Um milhão de questões sobre a agricultura ou os factos mais usuaes da vida agricola explicados pela sciencia, 199, 341, 395, 511 e 595.—O ensino agricola a caminho dos campos, 449.

Lima (Silvestre Bernardo).—Chronica agricola, 51, 77, 104, 133, 159 e 188.—Estudos hippicos, 60 e 421.—Apontamentos para um compendio elementar de zootechnia geral, 365, 572 e 623.

M

Macedo (Diogo de).—Breves considerações economico-agricolas sobre o concelho de Villa Nova de Gaia, 289 e 320.

Magalhães (João Maria de).—Relatorio sobre a arborisação dos terrenos baldios no concelho de Peniche, 541.—Resinagem dos pinheiros, 607.

Matta (José Nunes da).—Bacellos francezes, 158.—Conveniencia dos vinhos fracos, 242.—Molestia do gado suino na Certã, 402 e 612.

Moraes Soares (Rodrigo de).—Introducção, 3.—As provas do vinho do Do Douro, 393.—Influencia da resinagem sobre o valor das madeiras, 426.—Chronica agricola, 25, 220, 248, 276, 303, 332, 337, 387, 410, 436, 464, 504, 530, 539, 583, 613, 638 e 666.—A questão do Douro e sua legislação especial ao alcance da intelligencia do sr. Affonso Botelho de Sampaio, 477.—Estrada de Braga a Chaves, 539.

Digitized by Google

P

Pacheco (José Maria Leite).—Parte do estado sanitario dos gados do districto de Angra do Heroismo, 408 e 631.

R

Ribeiro de Sá (Sebastião José).—Visitas á exposição agricola de Braga, 275, 301, 348 e 379.

Rodrigo de Moraes Soares.—Introducção, 3.—As provas do vinho do Douro, 393.—Influencia da resinagem sobre o valor das madeiras, 426.—Chronica agricola, 25, 220, 248, 276, 303, 332, 357, 387, 410, 436, 464, 504, 530, 549, 583, 613, 638 e 666.—A questão do Douro e sua legislação especial ao alcance da intelligencia do sr. Affonso Botelho de Sampaio, 477.—Estrada de Braga a Chaves, 539.

S

Santos (Antonio Augusto dos).—As exposições de gados no districto d'Aveiro, 233 e 601.—Relatorio nosologico do gado do referido districto, 431.

Saraiva (Dionyzio Antonio).—Parte trimestral do estado sanitario dos gados do districto de Santarem, 81.—Relatorio nosologico do gado do referido districto de 1862 a 1863, 370.

Sebastião José Ribeiro de Sá.—Visitas á exposição agricola de Braga, 275, 301, 348 e 379.

Silvestre Bernardo Lima.—Chronica agricola, 51, 77, 104, 133, 159 e 188.—Estudos hippicos, 60 e 421.—Apontamentos para um compendio elementar de zootechnia geral, 365, 572 e 623.

T

Teixeira (José Maria).—*Veterinaria pratica*: Esforço do curvilhão, esforço do joelho, laryngite, acrobustite, raça ou quarto, 4.—Esforço do tendão da canella, laryngite, acrobustite, espadoas frias, cystite, 32.—Acrobustite, encravadura, podolacnite, queda, prolapso ou saida do utero, especialmente na vacca, 63.—Nephrite, alcançadura, 92.—Tumores molles chronicos dos membros dos cavallos, 129.—Hernia umbilical, especialmente no poldro, tetano. 152.—Bronchite, lipoma, perversão do gosto, 171.—Retenção prolongada no utero das pareas ou secundinas, especialmente na vacca, extracção destas, accidentes da retenção, 204.—Da pneumonia, 231.—Do pleuriz, 263.—Pleuro-pneumonia ordinaria, hydrothorax, congestão pulmonar no boi gordo, 288.—Da peritonite, 318.—Hydrocele, hematocele, 339.—Da hepatite, 369.—Da manqueira ou claudicação em geral, 399.—Da hernia inguinal, 429.—Da luxação ou deslocação em geral, 453.—Induração do cordão testicular, 517.—Hernia abdominal ou hypogastrocele, 546—Gastrite ou inflammação da mucosa estomacal, 575.—Da inflammação intestinal ou enterite, 600.—Enterite chronica, enterite diarrhica ou diarrhea, 629.—Enterite dysenterica ou dysenteria, 661.

Torres (Antonio).—Resultado da cultura de trinta variedades de couves, cujas sementes vieram do estabelecimento de Vilmorin, 547.

V

Viegas (Antonio Maria dos Santos).—Contabilidade rural, 7, 67, 95, 124, 154, 269, 382, 522 e 602.—Relatorio sobre a variola ovina que reinou em algumas localidades do districto de Lisboa, 207.—Exposição de gados do referido districto, 14.

— (Antonio da Costa).—Relatorio sobre o horto-medico agricola do Instituto Agricola no anno de 1863 a 1864, 223 e 258.

Villa Maior (Visconde de).—O canamo na Villariça, 567.

Visconde de Villa Maior.—O canamo na Villariça, 567.

Digitized by Google

Digitized by Google

INDICE ALPHABETICO E REMISSIVO

DAS

MATERIAS CONTIDAS NO SEXTO VOLUME

A

Agricola de Braga (Exposição) acta da inauguração, 243.
— (Chimica) — O perfume dos vinhos, 88. — Sabor e côr dos vinhos, 116. — Força alcoolica dos vinhos, 114. Analyse dos vinhos, 281.
— (Chronica), 25, 51, 77, 104, 133, 159, 188, 220, 248, 276, 303, 332, 357, 387, 410, 464, 504, 530. 549, 583, 613, 638 e 677.
— (Ensino) a caminho dos campos, 449.
— (Exposicção) de Braga, 165.
— e industrial (Exposição no districto de Angra do Heroismo), 346.
Agricolas (Partes) dos districtos, 26, 54, 82, 110, 139, 167, 194, 223, 251, 279, 306, 334, 363, 391, 419, 447, 475 509, 536, 565, 593, 621, 649 e 676.
— (Preços dos productos), 26, 55, 83, 110, 139, 167, 194, 223, 251, 279, 307, 334, 363, 391, 419, 447, 475, 509, 537, 565, 593, 621, 649 e 677.
Agricultores alemães (24 congresso dos), 662.
Agricultura ou factos mais usuaes da vida agricola explicada pela sciencia (Um milhão de questões sobre), 199, 341, 395, 511 e 595.
Algumas palavras recitadas na abertura solemne do anno lectivo no Instituto Agricola, 197.
Amoreira (*Morus*), 651.
Aperfeiçoamento das raças bovinas, 24.
Apontamentos para um compendio elementar de zootechnia geral, 365 e 572.
Analyse dos vinhos, 281.
Arborisação dos terrenos baldios no concelho de Peniche (Relatorio sobre a), 541.
Archivo Rural (Carta do Exm.º Conselheiro Antonio Feliciano de Castilho ao redactor do), 337.
Artesianos no Sahara (Poços), 250, 471 e 563.
Associação Central de Agricultura Portugueza (Real). — Programma da exposição nacional de agricultura, 640.

B

Bacellos francezes, 158.
Bovinas (Aperfeiçoamento das raças), 24.
Breves considerações economico-agricolas sobre o concelho de Villa Nova de Gaia, 289 e 320.

C

Canamo na Villariça (O), 567.
Carta do Exm.º Conselheiro Antonio Feliciano de Castilho ao redactor do Archivo Rural, 337.
Cereaes (Preço dos) nos mercados estrangeiros, 27, 56, 84, 111, 140, 168, 195, 224, 252, 280, 308, 334, 364, 392, 420, 448, 476, 510, 538, 566, 594, 621, 650 e 678.
Chaves (Estrada de Braga a), 532.
Chimica agricola. — O perfume dos vinhos, 88. — Sabor e côr dos vinhos, 116. — Força alcoolica dos vinhos, 114. Analyse dos vinhos, 281.
Chronica agricola, 25, 51, 77, 104, 133, 159, 188, 220, 248, 276, 303, 332, 357, 387, 410, 464, 504, 530, 549, 583, 613, 638 e 666.
Congresso dos agricultores alemães, 662.
Contabilidade rural, 7, 67, 124, 154, 269, 382, 522 e 603.
Couves francezas (cultura de trinta variedades de), 547.
Credito rural (Estudos sobre), 17, 120, 265 e 433.
Cruzamentos e do seu emprego como reproductores (Dos), 455.
Cultura do Canamo na Villariça, 567.
— de trinta variedades de couves francezas (Resultado da), 547.

D

Doenças pecuarias que se manifestaram no districto de Beja no anno de 1863 (Relatorio ácerca das), 576.
Douro e a sua legislação especial ao alcance da intelligencia do sr. Affonso Botelho (A questão do), 477.

Digitized by Google

E

Economico-agricola sobre o concelho de Villa Nova de Gaia (Breves considerações), 289 e 320.
Ensino agricola a caminho dos campos (O), 449.
Epizootia que grassou no gado vaccum nas freguezias de Areosa e Carreço, districto de Vianna, 298.
Estado sanitario dos gados do districto de Angra do Heroismo, (Parte do), 408.
Estudos florestaes, 35.
— hippicos.—Esboço historico sobre a producção cavallar portugueza, 60 e 421.
— sobre credito rural, 17, 120, 265 e 433.
Exposição agricola de Braga (Acta da inauguração da), 243.
— agricola de Braga (Visitas á), 275, 301, 309, 348 e 372.
— agricola e industrial no districto de Angra do Heroismo, 346.
— de gados no districto de Aveiro (As), 233.
— de gados do districto de Aveiro em 1864, 601.
— de Bragança (Relatorio da), 526.
— de Leiria (Relatorio da), 405.
— de Lisboa, 14.
— de Villa Real (Relatorio da), 40 e 403.
— de Vizeu, (Relatorio da), 329.
— nacional de agricultura, promovida pela Real Associação Central de Agricultura Portugueza (Programma para a), 640.
Exportação de vinho do Porto no anno de 1863, 444.

F

Feira de gados no concelho de Villa Verde, 445.
Florestaes (Estudos), 35.
Folhetim rural.—Caturra agricola, 360 e 388.—João de Deus.—Historia de um engeitado, 413, 439, 467, 530, 554, 585, 614, 643 e 667.

G

Gado do districto de Aveiro (Relatorio nosologico do), 431.
— do districto de Braga (Relatorio nosologico do), 520.
— do districto de Santarem (Relatorio nosologico do), 370.
— lanigero (Relatorio ácerca de uma doença que grassou no) em alguns concelhos do districto de Béja, 41.
— suino do districto de Béja (O), 97, 132, 163 e 174.
— suino na Certã (Molestia do), 402.
Gados no concelho de Villa Verde (Feira de), 445.
— do districto de Angra do Heroismo (Parte do estado sanitario dos), 408.
— no districto de Aveiro (exposição de), 233 e 601.
— no districto de Bragança (Relatorio da exposição de), 526.
— no districto de Leiria (Relatorio da exposição de), 405.
— no districto de Lisboa (exposição de), 14.
— exposição no districto de Villa Real, 403.
— (Relatorio sobre a exposição de) no districto de Vizeu, 329 e 364.

H

Hippicos (Estudos).—Esboço historico sobre a producção cavallar portugueza, 60 e 421.
Horto, medico agricola (Relatorio sobre o) no anno de 1863-1864, 225 e 258.

I

Influencia da resinagem sobre o valor das madeiras, 426.
Instituto Agricola de Lisboa (Algumas palavras recitadas na abertura solemne do anno academico no), 197.
Introducção, 3.
Irrigações.—Regimen das aguas no territorio de Grasse, 552.

L

Larangeiras na Certã (Molestia das), 665.
Lei hypothecaria, 49, 75, 178, 218 e 245.

M

Madeira dos pinheiros resinados, 607.
Meteorologico (Observatorio) em Lisboa, 28, 112, 196 e 336.
Miscellanea.—Estatistica da humanidade, 82.
Molestia das larangeiras na Certã, 665.
— do gado suino na Certã, 402.
Montambas (Rearborisação das), 518.

O

Observatorio meteorologico em Lisboa, 28, 112, 196 e 336.
Oidium (O), 70 e 101.

P

Parte official.—Lei hypothecaria, 49, 75, 178, 218 e 245.—Relatorio sobre a exposição de gados no districto de Vizeu, 329.—Relatorio da exposição agricola e industrial no districto de Angra do Heroismo,

Digitized by Google

346.—Relatorio sobre a exposição de gados no districto de Villa Real, 403.—Exposição de gados no districto de Leiria, 405.—Relatorio da exposição de gados no districto de Bragança, 526.—Relatorio ácerca da influencia da resinagem na duração das madeiras, 607 e 636.

Partes agricolas, 26, 54, 82, 110, 139, 167, 194, 223, 251, 279, 306, 334, 363, 391, 419, 447, 475, 509, 536, 565. 593, 621, 649 e 676.

veterinarias, 81, 328 e 406.

Passaros (Os), 560.

Poços artesianos no Sahará (Os), 250, 471 e 563.

Prasos e a sociedade (Os), 10, 29, 57, 85, 113, 141 e 169.

Preço dos cereaes nos mercados estrangeiros, 27, 56, 84, 111, 140, 168, 195, 224, 252, 280, 308, 334, 364, 392, 420, 448, 476, 510, 538, 566, 594, 621, 650 e 677.

Preços dos productos agricolas, 26, 55, 83, 110, 139, 167, 194, 223, 251, 279, 307, 334, 363, 391, 419, 447, 475, 509, 537, 565, 593, 621, 649 e 676.

Programma da exposição nacional de agricultura, promovida pela Real Associação Central de Agricultura Portugueza, 640.

Provas dos vinhos do Douro (As), 393.

Q

Questão do Douro e a sua legislação especial ao alcance da intelligencia do sr. Affonso Botelho de Sampaio, (A), 477.

R

Raças bovinas (Aperfeiçoamento das), 24.

Rearborisação das montanhas, 518.

Relatorio ácerca das doenças pecuarias que se manifestaram no districto de Béja no anno de 1863, 576.

— ácerca de uma doença que grassou no gado lanigero de alguns concelhos do referido districto, durante o inverno de 1862 e 1863, 41.

— da exposição agricola e industrial no districto de Angra do Heroismo, 346.

— da exposição de gados no districto de Bragança, 526.

— da exposição de gados no districto de Leiria, 405.

— da exposição de gados no districto de Villa Real, 403.

— da exposição de gados no districto de Vizeu, 329.

— nosologico do gado do districto de Aveiro, 431.

— nosologico do gado do districto de Braga, 520.

Relatorio nosologico do gado do districto de Santarem, 370.

— Sobre a arborisação dos terrenos baldios no concelho de Peniche, 541.

— sobre a episootia que grassou no gado vaccum nas freguezias de Areosa e Carreço, no districto de Vianna, 298.

— sobre o Horto medico-agricola do Instituto Agricola, 225 e 258.

— sobre a variola ovina que reinou em algumas localidades do districto de Lisboa, 267.

Reproductores (Crusamentos e do seu emprego como), 455.

Resinagem sobre o valor das madeiras (Influencia da) 426.

— (sua influencia na duração das madeiras), 607.

Resultado da cultura de trinta variedades de couves francezas, 547.

Rural (Contabilidade), 7, 67, 124, 154, 269, 382, 522 e 603.

— (Folhetim).—Caturra agricola, 363 e 388.—João de Deus.—Historia de um engeitado, 413, 439, 467, 530, 554, 585, 614, 643 e 670.

S

Sabor e côr dos vinhos, 116.

Sociedade (Os prasos e a), 10, 29, 57, 85, 113, 141 e 169.

T

Tabaco (*nicotiana tabacum* L.); 411.

U

Um milhão de questões sobre a agricultura, ou factos mais usuaes da vida agricola explicados pela sciencia, 199, 341, 395, 511 e 595.

V

Valle de Alcantara (O), 213 e 236.

Variola ovina que reinou em algumas localidades do districto de Lisboa (Relatorio sobre a), 267.

Verrumas artesianas (A proposito de), 430.

Veterinaria pratica.—Esforço do curvilhão, esforço do joelho, laryngite, acrobustite, raça ou quarto, 4.—Esforço do tendão da canella, laryngite, acrobustite, espaduas frias, cystite, 32.—Acrobustite, encravadura, podolacriste, quéda, prolapso ou saida do utero, especialmente na vacca, 63.—Nephrite, alcançadura, 92.—Tumores molles chronicos dos membros dos cavallos, 129.—Hernia umbilical, especialmente no poldro, tetano, 152.—Bronchite, lipoma, perversão

Digitized by Google

de gosto, 171.—Retenção prolongada no utero das pareas ou secundinas, especialmente na vacca, extracção d'estas, accidentes da retenção, 204. — Da pneumonia, 231.—Do pleuriz, 264.—Pleuropneumonia ordinaria, hydrothorax, congestão pulmonar no boi gordo, 288.—Da peritonite, 318.—Hydrocele, hematocele, 339.—Da hepatite, 369.—Da manqueira ou claudicação em geral, 399.—Da hernia inguinal, 429.—Da luxação ou deslocação em geral, 453.—Induração do cordão testicular, 517.—Hernia abdominal ou hypogastrocele, 546.—Gastrite ou inflammação da mocosa estomacal, 575.—Da inflammação intestinal ou enterite, 600.—Enterite chronica, enterite diarrhica ou diarrhea, 629.—Enterite dysenterica ou dysenteria, 661.

Vinho despachado para exportação na alfandega do Porto em 1863, 444.

Vinhos (Analyse dos), 280.

— do Douro (As provas dos), 393.

— (Força alcoolica dos), 114.

— (O perfume dos), 88.

— (Sabor e côr dos), 116.

Visitas á exposição agricola de Braga, 275, 301, 309, 348 e 379.

Z

Zootechnia geral (Apontamentos para um compendio elementar de), 365 e 572.

Digitized by Google

Digitized by Google

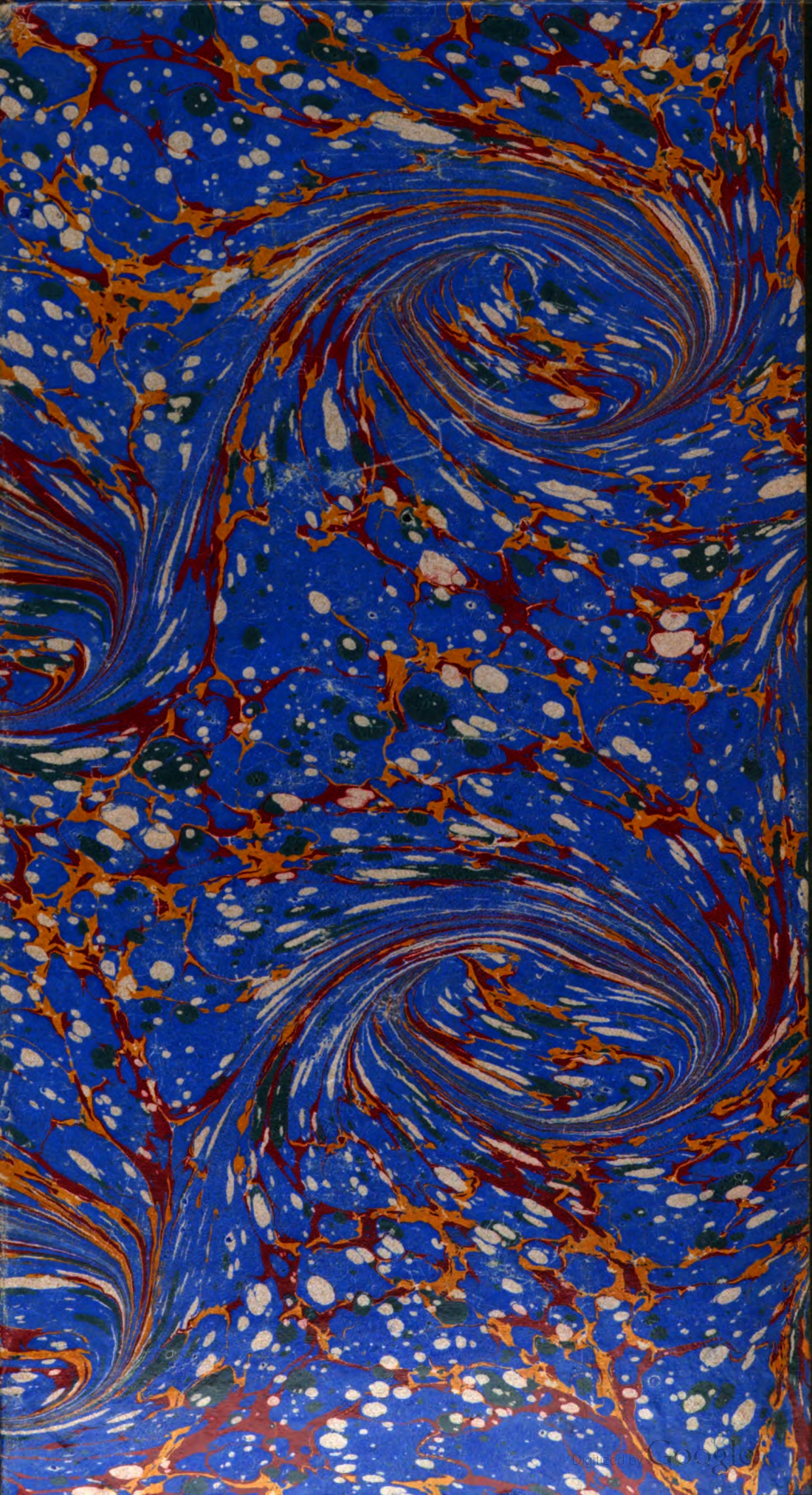
Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

YD 27968

Digitized by Google


Digitized by Google